ТАТЬЯНА ЖУКОВА

малая

Энциклопедия консервирования

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге приведены разнообразные, в том числе и старинные, рецепты и технологии консервирования овощей, плодов и ягод, рыбы и мясных продуктов. Советы, предложенные на страницах этой книги, помогут избежать ошибок при консервировании и тем самым решить проблему сохранения продуктов в течение долгого времени. Каждый, кто выберет и освоит «свои» рецепты приготовления вкусных и доброкачественных продуктов для своего стола, приятно удивит родных и близких.

- Т.М. Жукова
  - ○
  - ○ От составителя
  - ○ Что нужно знать о консервировании
    - ■ Основные причины порчи домашних консервов
    - ■ Этапы переработки овощей и фруктов
      - ■ Тщательное соблюдение санитарных условий
      - ■ Подготовка овощей и фруктов
      - ■ Как правильно подготовить тару
      - ■ Как правильно заполнить банки приготовленным сырьем
      - ■ Что нужно знать о приготовлении маринадной заливки
      - ■ Приготовление маринада
      - ■ Стерилизация консервов
  - ○ Консервирование овощей
    - ■
    - ■ Баклажаны
      - ■
      - ■ Баклажаны впрок
      - ■ Жареные баклажаны
      - ■ Фаршированные баклажаны
      - ■ Икра из баклажанов
      - ■ Икра баклажанная с овощами
      - ■ Зеленая икра
    - ■ Кабачки
      - ■ Икра из кабачков
      - ■ Кабачки, консервированные с морковью
      - ■ Кабачки маринованные
    - ■ Капуста
      - ■

- Капуста «под шубой»
- Капуста квашеная
- Капуста маринованная
- Капуста, квашенная со свеклой
- Цветная капуста
- Капуста с кабачками и помидорами
- Капуста по-грузински
- Капуста по-петровски

- Морковь
  -
  - Морковь по-украински
  - Морковь маринованная
- Огурцы
  -
  - Огурцы консервированные
  - Огурцы маринованные
  - Огурчики по бабушкиному рецепту
  - Огурцы «с кислинкой»
  - Огурцы «душистые»
  - Огурцы и болгарский перец
  - Огурцы с помидорами
  - Огурцы в сладкой заливке
  - Пряный засол
  - Соленые огурцы в банках
  - Огурцы в огурцах
  - Пикули
- Патиссоны
  - Патиссоны консервированные
  - Патиссоны по-украински
  - Ассорти из патиссонов с овощами
- Перец
  -
  - Перец маринованный
  - Перец, маринованный с растительным маслом
  - Перец консервированный
  - Перец сладкий жареный
  - Перец фаршированный
  - Перец, фаршированный морковью и кореньями
  - Перец, фаршированный капустой
- Помидоры
  -
  - Помидоры натуральные

- Помидоры маринованные
- Помидоры с огурцами
- Помидоры в желе
- Помидоры с перцем
- Томатный соус
- Томатный сок
- Варенье из зеленых помидоров
- Варенье из недозрелых помидоров

- Свекла
  -
  - Свекла маринованная сладкая
- Лук
  - Маринованный лук
- Чеснок
  - Чеснок маринованный
  - Чеснок соленый
- Консервированная зелень
  - Крапива натуральная
  - Щавель консервированный
  - Укроп, петрушка, сельдерей

- Консервирование плодов и ягод
  -
  - Приготовление сиропа
  - Абрикосы
    - Абрикосы в сахаре
    - Варенье из абрикосов
    - Варенье из целых абрикосов
    - Варенье из абрикосов с косточками
    - Абрикосы в яблочном пюре
    - Пюре из абрикосов
    - Желе из абрикосов
    - Повидло из абрикосов
    - Мармелад из абрикосов
    - Компот из абрикосов
    - Компот из абрикосов и вишни
    - Абрикосовый сок с мякотью
    - Цукаты из абрикосов
    - Сушеные абрикосы
  - Айва
    - Варенье из айвы
    - Варенье из айвы по-украински
    - Айвовое пюре без сахара
    - Айвовое пюре
    - Желе из айвы

- Повидло из айвы
- Мармелад из айвы
- Компот из айвы
- Цукаты из айвы
- Начинка для пирога

- Арбуз
  - Варенье из арбузных корок
  - Цукаты из арбузных корок
- Брусника
  - Брусника натуральная
  - Брусника без сахара
  - Варенье из брусники
  - Варенье из брусники с яблоками
  - Желе из брусники
  - Мармелад из брусники
  - Мармелад из брусники и яблок
  - Моченая брусника
- Виноград
  - Виноград консервированный
  - Варенье виноградное
  - Варенье виноградное по-грузински
  - Желе виноградное
  - Мармелад виноградный по-грузински
  - Компот из винограда
- Вишня
  - Вишня в собственном соку
  - Консервированная вишня без косточек
  - Варенье вишневое без косточек
  - Варенье вишневое с косточками
  - Вишня в сахаре
  - Пюре из вишни
  - Компот из вишни
  - Компот из вишни ускоренным способом
  - Сок вишневый с сахаром
  - Сок вишневый с мякотью
  - Вишневая наливка
- Груша
  - Груши по-украински
  - Груша в меду
  - Варенье из груш
  - Пюре из груш
  - Мармелад грушевый мягкий
  - Мармелад грушевый твердый
  - Пастила из груш

- Пастила грушево-яблочная
- Компот из груш
- Компот из груш с ванилью
- Цукаты из груш
- Грушевый ликер

- Дыня
  - Варенье из дыни
  - Мармелад из дыни
  - Цукаты из дыни
  - Компот из дыни
- Клубника
  - Клубника натуральная
  - Клубника к чаю
  - Компот из клубники
  - Варенье из клубники
  - Джем из клубники
  - Сок из клубники
  - Пюре из клубники
  - Повидло из клубники
- Клюква
  - Клюква с сахаром
  - Варенье из клюквы
  - Варенье клюквенное с цедрой
  - Желе из клюквы
  - Сок клюквенный с мякотью
  - Сок клюквенный с сахаром
- Крыжовник
  - Консервированный крыжовник
  - Варенье из крыжовника
  - Изумрудное варенье
  - Варенье из крыжовника с орехами
  - Джем из крыжовника с вишней
  - Компот из крыжовника
  - Компот из крыжовника с черной смородиной
  - Компот из крыжовника с вишней
  - Сок крыжовенный
- Малина
  - Малина консервированная
  - Малина «витаминная»
  - Малина, протертая с сахаром
  - Малиновое варенье
  - Малиновое варенье без воды
  - Смоква из малины

- Малиновое желе
- Компот из малины
- Компот из малины по-украински
- Сок малиновый натуральный
- Сок малиновый с сахаром
- Малиновый ликер
- Малиновая наливка

- Облепиха
  - Варенье из облепихи
  - Варенье из облепихи по-бурятски
  - Джем из облепихи
  - Облепиха, протертая с сахаром
  - Компот из облепихи «с кислинкой»
  - Компот из облепихи с сахаром
  - Сок облепиховый с мякотью
- Рябина обыкновенная
  - Рябина, протертая с сахаром
  - Варенье из рябины
  - Рябина на меду
  - Повидло из рябины
  - Смоква из рябины
  - Сок рябиновый с мякотью
  - Наливка рябиновая
- Рябина черноплодная
  - Черноплодная рябина консервированная
  - Черноплодная рябина с сахаром
  - Варенье из черноплодной рябины с яблоками
  - Джем из черноплодной рябины
  - Пастила из черноплодной рябины
  - Компот из черноплодной рябины
  - Сок из черноплодной рябины
- Слива
  - Слива в собственном соку
  - Слива, консервированная с сахаром
  - Слива в сахаре
  - Сливовое варенье
  - Сливовое повидло с малым содержанием сахара
  - Цукаты из сливы
  - Начинка для пирогов
  - Компот из слив
  - Сок сливовый с мякотью
  - Сливовое вино

- Сливянка
- Смородина
  - Черная смородина консервированная
  - Черная смородина в собственном соку с сахаром
  - Смородина «витаминная»
  - Варенье «пятиминутка»
  - Пюре из черной смородины
  - Желе из черной смородины
  - Компот из черной смородины
  - Спотыкач
  - Красная смородина в собственном соку
  - Варенье из красной или белой смородины
  - Протертая красная или белая смородина с сахаром
  - Пюре из красной или белой смородины
  - Желе из красной или белой смородины
  - Сок из красной или белой смородины натуральный
- Черешня
  - Желтая черешня по-украински
  - Черешня в сахаре
  - Варенье из черешни
  - Мармелад из черешни с вишней
  - Черешня маринованная
  - Цукаты из черешни
  - Компот из черешни
  - Сок из черешни
- Черника
  - Черника в собственном соку
  - Черника в собственном соку с сахаром
  - Черника консервированная
  - Черника, консервированная с сахаром
  - Черничное варенье
  - Джем из черники
  - Компот из черники
  - Сок черничный с мякотью
  - Сок черничный
- Яблоки
  - Варенье из яблок
  - Варенье из яблок и черной смородины
  - Варенье из яблок и черноплодной рябины
  - Варенье из яблок и брусники
  - Яблоки в лимонной заливке

- Джем яблочно-вишневый
- Пюре из яблок
- Повидло из яблок
- Повидло из яблок и тыквы
- Желе из яблок с грецкими орехами
- Пастила яблочная
- Цукаты из яблок
- Заготовки для пирогов
- Яблоки деликатесные
- Компот из яблок
- Сок яблочный
- Яблочная наливка

- «Ассорти»
  -
  - Компот «Ассорти»
  - Компот «Летнее ассорти»
  - Наливка «Ассорти»

- Переработка и хранение грибов
  - Сушка грибов
    -
    - Сушка в русской печи
    - Сушка в духовке
    - Грибной порошок
  - Соление грибов
    -
    - Холодный способ
    - Сухой способ
    - Горячий способ
  - Квашение грибов
    -
    - Квашение рыжиков
  - Маринование грибов
    -
    - Маринование шампиньонов
    - Маринование рыжиков
    - Маринование лисичек
    - Маринование горькушек
  - Консервирование грибов
    -
    - Консервирование маринованных грибов
    - Консервирование жареных грибов
    - Консервирование натуральных грибов
    - Консервирование соленых грибов
    - Консервирование грибов в собственном

- соку
- Консервирование рыбы
  -
  - Размораживание рыбы
  - Разделка рыбы
  - Основные виды разделки
  - Заболевания рыб, опасные для человека
    -
    - Профилактика гельминтоза
  - Заболевания рыб, не опасные для человека
  - Посол
    -
    - Сухой посол
    - Смешанный посол
    - Мокрый посол
    - Как правильно посолить икру
  - Маринование
    -
    - Холодные маринады
    - Вареные маринады
    - Жареные маринады
    - Пряная килька (из свежей рыбы)
    - Пряная килька (из соленой рыбы)
  - Копчение
    -
    - Холодное копчение
    - Горячее копчение
    - Бездымное копчение
  - Вяление
    -
    - Вяление способом мокрого посола
    - Вяление способом сухого посола
    - Провесная рыба
    - Провесная скумбрия
  - Сушка
    -
    - Сушеная мелкая рыба
    - Сушеный карп
    - Сушеная скумбрия
    - Сушеный снеток
- Изготовление мясных консервов
  -
  - Технология изготовления мясных консервов
  - Консервирование

- Консервированная свинина
- Консервированная отварная свинина
- Консервированная тушеная свинина
- Консервированная копченая свинина
- Консервированное копченое сало
- Консервированная говядина
- Консервированная тушеная говядина
- Консервированное тушеное мясо со специями
- Консервированная говядина в желе
- Консервированная баранина
- Консервированная птица в желе
- Консервированный паштет
- Консервированный фарш

- Консервирование мяса посолом
  -
  - Солонина говяжья
  - Солонина по-одесски
  - Солонина по-датски
  - Рулет вареный
  - Сало соленое
  - Сало соленое отварное
  - Сало по-украински
  - Сало малороссийское
  - Шпик соленый
  - Гуси соленые
  - Свиная луканка
- Копчение
  -
  - Копченые окорока
  - Вареный окорок
  - Копченый вареный окорок в натуральном мясном студне с вином
  - Ветчина в красном вине
  - Окорок по-американски
  - Филе копченое
  - Филе говяжье копчено-вареное
  - Корейка копчено-вареная
  - Сало копченое
  - Шпик копченый
  - Копченые языки говяжьи
  - Копченые языки свиные
  - Грудинка копчено-вареная
  - Грудинка сырокопченая

- Ребра свиные копчено-вареные
- Мясо сырокопченое
- Балыковая колбаса
- Конина варено-копченая
- Ветчинные свиные ножки и головы (щеки)
- Копченые свиные ножки в натуральном мясном студне
- Копченые края
- Ветчина по-деревенски
- Колбаса сырокопченая

- Охотничьи трофеи
  - Способы сохранения и консервирования мяса диких животных
  - Солонина из мяса кабана
  - Способы сохранения и консервирования мяса дикой птицы
  - Перепела соленые
  - Консервированная дичь в желе
  - Копчение дичи
  - Копчение крольчатины
  - Ветчина из мяса кабана
  - Ветчина из мяса оленя
  - Гуси копченые
  - Гусиная грудка копченая

Т.М. Жукова
Малая энциклопедия консервирования

© Художественное оформление, «Центрполиграф»,2016
© «Центрполиграф», 2016

От составителя

Вот и пришла благодатная пора, когда плоды долгих наших трудов, дары сада и огорода, собраны – вот они, крепкие, ядреные, ароматные, сочные, сами просятся к нам на стол.

Однако нам с вами, милые хозяюшки, это летнее великолепие напоминает о том, что пора заниматься заготовками. Дело это нелегкое и хлопотное, но стоит того, чтобы уделить ему должное внимание и немалое время. Не поленитесь, приложите достаточно усилий, и тогда к ноябрю месяцу, когда сады и огороды окончательно опустеют, ваши подполы да погреба пополнятся запасами на зиму – домашними вареньями и соленьями.

Но чтобы ваши труды не пропали даром, необходимо знать приемы и правила приготовления домашних консервов. Следует точно придерживаться выбранной рецептуры и соблюдать технологию изготовления – только в этом случае удастся полностью сохранить питательные и вкусовые свойства консервируемых продуктов. Неправильная переработка, неподходящий температурный режим хранения могут значительно ухудшить пищевые качества консервируемых продуктов или сделать их вообще непригодными к употреблению.

Эта книга поможет вам пополнить свои знания о консервировании в домашних условиях, предложит разнообразные рецепты и технологии консервирования овощей, плодов и ягод, переработки и хранения грибов, заготовки рыбы и мясных продуктов.

Советы, предложенные вашему вниманию на страницах этой книги, помогут вам избежать ошибок при консервировании и приготовить вкусный и доброкачественный продукт для вашего стола. Особенно полезны они окажутся тем, кто впервые приступает к заготовкам.

Желаем удачи!

Что нужно знать о консервировании

Основные причины порчи домашних консервов

Перед тем как приступить к засолке, закваске, маринованию, приготовлению варений и джемов, консервированию всевозможных фруктов и овощей, а также изготовлению консервов из мяса, рыбы и птицы, необходимо помнить, что главный ваш враг – это грязь, оставшаяся на плохо вымытых продуктах, на стенках банок, на крышках, или на инвентаре, которым вы пользуетесь при изготовлении домашних консервов.

Очень серьезную опасность при производстве консервов, особенно овощных, представляют бактерии ботулизма. Эти бактерии, попадая на пищевые продукты, вначале не дают видимых признаков порчи – не изменяется цвет, запах, вкус, внешний вид консервов. Но коварство этих бактерий состоит в том, что они вырабатывают сильнодействующий яд, который накапливается в консервах и вызывает тяжелое отравление. Эти бактерии часто встречаются в почве и могут оказаться на корнеплодах, хотя это вовсе не означает, что попав в организм человека, они вызовут обязательное отравление. Если даже живые клетки этих бактерий попадут в пищеварительный тракт, то под воздействием желудочной кислоты они погибнут, не успев причинить вреда. Поэтому употребление сырых корнеплодов в этом отношении вполне безвредно, хотя, конечно же, их следует тщательно мыть, а еще лучше почистить с помощью ножа.

Чтобы избежать проникновения бактерий ботулизма в продукты консервирования, ни в коем случае нельзя использовать поврежденные или несвежие плоды или овощи, в которые могли попасть споры бактерий.

Если все же бактерии ботулизма попали в консервы с землей, их споры могут сохраниться при нарушении режима стерилизации. И при длительном хранении эти споры могут прорасти.

Чтобы этого не случилось, следует выдерживать надлежащую температуру и необходимое время стерилизации, так как при соблюдении технологии тепловой обработки вегетативные клетки бактерий ботулизма и их споры погибают, а если ими уже выработан яд, то он при нагревании также разрушается.

Поэтому самой распространенной причиной порчи домашних консервов остается их недостаточная стерилизация. Если, например, трехлитровую банку стерилизовать менее 20 минут, а овощи или фрукты, которыми она заполнена, были плохо вымыты

или недоброкачественны, то микробы, оставшиеся после стерилизации, начнут развиваться, что приведет к вздутию крышки и последующему ее срыву.

Этапы переработки овощей и фруктов

Тщательное соблюдение санитарных условий

При изготовлении консервов в домашних условиях, как уже говорилось выше, необходимо соблюдать чистоту. Перед тем, как приступить к консервированию, следует провести на кухне влажную уборку, а рабочий стол застелить чистой клеенкой или вымыть пластиковую поверхность стола с мылом и содой.

Весь инвентарь, соприкасающийся с сырьем, также тщательно моют горячей водой с мылом или содой. Желательно, чтобы вода, используемая для приготовления консервов или компотов, была колодезная или пропущенная через водоочиститель. Эта вода не должна давать осадка при отстаивании, а также после кипячения.

Подготовка овощей и фруктов

Независимо от того, что вы решили законсервировать, вам придется перебрать приготовленные для этой цели овощи и фрукты. Для консервирования пригодны только свежие плоды, без признаков порчи или гнили.

После этого овощи и фрукты сортируют по степени зрелости и по размеру и тщательно моют. Овощи или плоды с сильно загрязненной кожицей моют губкой или мягкой щеткой в проточной воде.

Зелень, используемую при консервировании, также моют в проточной воде.

Нежные ягоды засыпают в дуршлаг и погружают его несколько раз в таз с чистой водой.

Затем плоды обсушивают, разложив их на чистую бумагу или полотенце, а ягоды рассыпают, предварительно дав стечь воде из дуршлага.

Очень часто перед консервированием требуется прибегнуть к бланшированию, то есть кратковременно обработать сырье горячей водой или паром. Для бланширования овощи или фрукты укладывают в проволочную или решетчатую корзинку, или в дуршлаг, прикрывают сверху фанеркой или тряпочкой, чтобы они не всплывали, и помещают на 3–5 минут в кипящую или горячую воду (но доведенную до кипения). В процессе бланширования из плодов вытесняется лишний воздух, они уменьшаются в объеме, что увеличивает вместимость банки. Плоды, подвергшиеся бланшированию, лучше пропитываются сиропом, не темнеют и

сохраняют свой натуральный цвет.

После бланширования плоды или ягоды сразу же опускают в холодную воду для быстрого охлаждения, чтобы избежать их разваривания.

Как правильно подготовить тару

Непосредственно для консервирования используют стандартные стеклянные банки с жестяными крышками. Емкость стеклянных банок может быть различной, но горло банки должно иметь точно установленные размеры, иначе к ней нельзя будет плотно прикатать жестяную крышку.

Стеклянные банки, бывшие в употреблении, рекомендуется замачивать на 1–1,5 часа в горячем растворе питьевой соды. Затем банки моют с мылом или содой, особенно тщательно промывают горло.

Затем банки необходимо простерилизовать. Для этого банку либо горлом вниз устанавливают над кипящим чайником и выдерживают 10–15 минут, либо только что вымытую горячей водой банку заливают на одну треть кипятком и быстро прокатывают в руках над раковиной. Затем воду из банки выливают и ставят ее на чистый стол горлом вниз.

Жестяные крышки моют в горячей воде с мылом или питьевой содой. Стерилизуют их непосредственно перед употреблением в течение 10 минут в кипящей воде.

Полиэтиленовые крышки также тщательно моют, кипятят 3–5 минут и сразу же закрывают ими горячие банки, но нужно иметь в виду, что эти крышки деформируются при длительном нагревании и теряют форму, что приводит к негерметичности банок. Поэтому банки, укупоренные полиэтиленовыми крышками, нельзя подвергать стерилизации. Такие крышки можно употреблять при укупорке банок с вареньем, джемом, мармеладом – словом там, где не требуется обязательная стерилизация.

Обычно для квашения или соления хозяйки используют эмалированную посуду. Ее необходимо столь же тщательно вымыть, как и стеклянные банки, подготавливаемые для консервирования.

Если используется деревянная тара, то в первую очередь необходимо проверить, не протекает ли кадка или бочка. Затем, если необходимо, кадки замачивают на 15–20 дней. Когда кадка набухнет, ее моют горячей водой с добавлением соды с помощью мочалки или нового веника. Если кадка очень загрязнена, то следует ножом соскоблить с ее стенок грязь. Непосредственно

перед закладкой овощей кадки ошпаривают кипятком.

Как правильно заполнить банки приготовленным сырьем

При консервировании очень важно правильно заполнить банки сырьем, так как это позволит избежать излишнего количества воздуха.

Обычно банки заполняют продуктами консервирования до плечиков, то есть до узкого места, где начинается горло банки. Если содержимое банки не доходит до края горла больше, чем на 1,5–2 см, то воздух, находящийся в банке, приведет к потемнению продуктов консервирования, а также может вызвать деформацию крышки и ее срыв.

Но и не следует заполнять банку до самого края горла, так как при стерилизации заливка будет выплескиваться. Если же банка была укупорена, то при нагревании, из-за расширения продукта, может произойти срыв крышки.

Оптимальный вариант, когда воздушное пространство между крышкой и содержимым составляет 1,5–2 см.

Также нужно учитывать, что в банке, заполненной овощами или плодами, содержится примерно 35–40 % заливки от емкости самой банки.

Уксус при консервировании не рекомендуется наливать прямо в банки, иначе продукты обесцветятся. Нельзя его лить и в кипящий рассол или маринад, сначала его следует снять с огня.

Что нужно знать о приготовлении маринадной заливки

Почти все овощи не содержат кислот, либо содержат их в таких незначительных количествах, что они не могут оказать существенного влияния на микроорганизмы. Поэтому в большинстве случаев необходимо ввести добавочное количество кислоты в овощи в виде маринада. В состав маринадной заливки входит уксусная кислота, соль и сахар. Основным консервантом является уксусная кислота.

В предлагаемой вам таблице приведены сравнительные данные объема и веса этих, наиболее употребительных, продуктов.

Продукты	Стакан тонкий (250 см³)	Стакан граненый (200 см³)	Столовая ложка (г)	Чайная ложка (г)
Сахарный песок	200	160	25	8—10
Соль	325	260	30	12
Уксус	250	200	15	5

В разных рецептурах может приводиться различное количество ингредиентов.

Приготовление маринада

Маринад может более нежным, более кислым или более острым. В зависимости от выбора потребуется соответственно: на 3 стакана воды – 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара; на 2 стакана воды – 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара; на 3/4 стакана воды – 3/4 стакана 9 %-го уксуса, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовые ложки сахара.

В горячую воду кладут соль и сахар и, помешивая, доводят до кипения, пока соль и сахар не растворятся полностью. Кипятят в течение 10 минут, снимая пену, процеживают через 2 слоя марли или полотно, чтобы раствор был прозрачным. Только после этого вливают уксус и, если требуется по рецепту, добавляют специи.

Стерилизация консервов

Водяная баня. Для водяной бани вам потребуется бак или большая глубокая кастрюля.

Вымытые и простерилизованные банки, наполненные подготовленным сырьем согласно выбранной вами рецептуре, заливают горячим сиропом или маринадом на 1,5–2 см ниже края горловины. Снимают с огня простерилизованные крышки, накрывают ими банки.

На дно бака или кастрюли, приготовленной для стерилизации банок, необходимо положить сложенный в несколько раз кусок хлопчатобумажной ткани, чтобы во время кипячения воды стеклянные банки не лопнули.

Затем наполняют емкость водой, нагретой до температуры 50–60 °С (в зависимости от температуры банок). После чего помещают в эту емкость приготовленные банки так, чтобы они не соприкасались между собой.

Уровень воды в кастрюле или в баке должен находиться примерно против уровня содержимого в банках или чуть ниже. Поэтому одновременно стерилизуются банки только одной емкости.

Огонь под кастрюлей вначале должен быть интенсивным, чтобы сократить время нагрева консервов и уберечь их от переваривания. Воду в кастрюле доводят до кипения, затем огонь уменьшают до слабого и продолжают небурное кипячение столько времени, сколько указано в рецептуре для стерилизации данного продукта.

Время стерилизации консервов считать с начала кипения воды.

Нужно иметь в виду, что если в банках овощи или фрукты уложены неплотно, – они стерилизуются по времени быстрее, чем если бы были плотно заполнены.

После окончания стерилизации банки осторожно вынимают, не снимая крышек, ставят на стол и тут же закатывают. Затем несколько раз прокатывают по столу, чтобы проверить, не протекают ли банки, и тем самым убедиться в их герметичности. Закатанные банки переворачивают и ставят вверх дном для охлаждения.

Очень часто для того, чтобы избежать переваривания плодов, консервы необходимо быстро охладить. Для этого стеклянные банки опускают в воду, нагретую до температуры 60–70 °С, на 5 минут. Затем осторожно подливают понемногу холодную воду, следя, чтобы струя холодной воды не попала на стенки банок, иначе они лопнут от резкой смены температуры. Остудив воду до 30–40 °С, банки вынимают и оставляют для дальнейшего охлаждения на воздухе.

Горячая заливка. Используя метод горячей заливки, так же можно приготовить компоты из фруктов и консервированные овощи высокого качества. Кожица плодов, не подвергнутых стерилизации, не лопается, а огурцы остаются твердыми и хрустящими.

Перед тем как приступить к горячей заливке, банки, предварительно вымытые, ошпаривают кипятком. Затем сразу же заполняют приготовленным сырьем, осторожно заливают кипятком, накрывают простерилизованными крышками и выдерживают 5 минут. Затем эту воду сливают и вновь заливают

кипятком. При необходимости эту процедуру повторяют и в третий раз.

Сделав две или три выдержки, воду сливают, а банки заливают кипящим сиропом или заливкой с добавлением уксуса или лимонной кислоты и сразу закатывают этими же крышками, обданными кипятком или еще раз быстро прокипяченными.

Горячий разлив. Этот метод пригоден только при консервировании плодов и ягод.

Подготовленные плоды выкладывают в кастрюлю или таз, добавляют немного воды, доводят до закипания, сразу же убавляют огонь до слабого и варят в течение 5 минут, осторожно помешивая. Если вы пользуетесь тазом, то помешивая плоды и ягоды, осторожно сгребайте их с краешков емкости к середине.

Сняв с огня варенье (джем, повидло, сок), его сразу же раскладывают по банкам, причем делают это быстро. Для этого берут простерилизованные банки, ошпаривают их кипятком, заполняют и немедленно закатывают.

Консервирование овощей

Овощей в вашем меню должно быть как можно больше. От них не полнеют, они гарантируют свежий цвет лица, хорошее настроение – разве этого мало? Но зимой свежие овощи малодоступны, поэтому хозяйки и стараются разнообразить обеденное меню законсервированными овощами, приготовленными самыми разными способами.

В каждой семье наверняка имеется свой «фирменный» рецепт, мы же предлагаем вам следующее.

Баклажаны

Для приготовления консервов из баклажанов, как и для большинства овощей, не являющихся кислыми, требуется обязательная длительная стерилизация при высокой температуре нагрева – свыше 100 ˚С. Для большей гарантии получения доброкачественных консервов и их сохранности пол-литровые банки с баклажанами обычно стерилизуют 60–70 минут, литровые 90–110 минут, если в рецептуре не указано другое время.

Баклажаны впрок

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, порезать кружочками в 0,5 см толщиной, посолить и оставить часа на два. Потом из баклажанов следует отжать сок и поджарить их на растительном масле. Чеснок, красный перец сладкий и пекучий пропустить через мясорубку, добавить уксус и проварить 5 минут.

Затем, обмакивая в эту смесь поджаренные баклажаны, складывать их в стерилизованные банки. Банки закатать и хранить в прохладном месте.

На 5 кг баклажанов – 300 г чеснока, 10 штук красного сладкого перца, 8 штук красного пекучего перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса.

Жареные баклажаны

Баклажаны отварить в соленой воде (на это уйдет примерно пол стакана соли), пока они не станут мягкими. Разрезать их вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов вынуть, разрезать еще на 4 части и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду и дать им остыть.

Приготовить соус: сладкий и горький перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить остальную соль, уксус, специи, масло. Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая каждый соусом, залить им же сверху банки и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 10 кг баклажанов – 0,5 л 9 %-го уксуса, 200 г чеснока, 200 г горького стручкового перца (не сухого), 0,5 кг сладкого болгарского

перца, 0,5 л растительного масла, почти стакан крупной соли, душистый перец горошком, 10 лавровых листов, пучок петрушки.

Фаршированные баклажаны

Баклажаны промыть, сделать продольный разрез, вымочить в подсоленной воде. Потом промыть холодной водой и слегка обжарить на растительном масле. Каждый баклажан заполнить фаршем. Затем уложить баклажаны в литровые банки. Заливку лучше сделать из томатного сока или томат-пюре, разбавленного водой и уваренного до консистенции соуса. Можно приправить заливку красным перцем. Стерилизовать 1 час 20 минут.

На 10 кг фарша –8 кг нарезанной соломкой и обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и обжаренного сельдерея, 400 г мелко нарезанных и обжаренных кореньев петрушки, 1 кг нарезанного кольцами и обжаренного лука, 200 г соли.

Икра из баклажанов

Отдельно испечь баклажаны и перец. Из перца удалить семена, баклажаны почистить. Овощи пропустить через мясорубку. Отварить помидоры, удалить с них кожицу, пропустить через мясорубку и поставить на огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Добавить помидоры в смесь баклажанов с перцем, налить туда растительное масло, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока масса не начнет отделяться от посуды.

Икру разложить по стерилизованным банкам, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 60 минут, литровые – 70 минут.

На 3 кг баклажанов –5 кг болгарского перца, 3 кг помидоров, 0,5 л растительного масла, соль по вкусу.

Икра баклажанная с овощами

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой, посолить, перемешать и оставить на 30 минут. После этого отжать из баклажанов горький сок, положить их в глубокую миску с растительным маслом и, помешивая, припускать в растительном масле, пока они не станут мягкими.

Репчатый лук нарезать тонкой соломкой, спассеровать с натертой на терке морковью, добавив молотый перец и зелень

петрушки. Красные помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожицы, нарезать и припустить в отдельной посуде с растительным маслом. После этого все овощи уложить в общую посуду, перемешать, посолить, поперчить, добавить сахар и варить 5 минут. Горячую массу разложить по простерилизованным банкам, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 60 минут, литровые – 70 минут. Закатать крышками.

На 1 кг баклажанов (на литровую банку) – 200 г лука, 350 г помидоров, 200 г моркови, 100 г растительного масла, 120 г зелени петрушки, соль, перец, сахар по вкусу.

Зеленая икра

Молодые баклажаны выложить на лист жести и обжечь на жару над сильным пламенем. Обжигание продолжать до полного смягчения мякоти, после чего отжать из баклажанов сок, счистить кожицу, нарезать мелкими кусочками и размять в эмалированной посуде. В процессе разминания добавить в баклажаны измельченные печеный зеленый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Стерилизовать литровые банки 90 минут. Перед употреблением икру следует приправить растительным маслом, измельченным чесноком, лимонным соком или уксусом.

На 6 кг обожженных баклажанов – 2 кг печеного перца.

Кабачки

Икра из кабачков

Икру готовят из смеси обжаренных овощей с добавлением томат-пасты или томат-пюре, соли, сахара и пряностей.

Кабачки вымыть, очистить, нарезать дольками и обжарить на растительном масле. Затем пропустить через мясорубку. Отдельно обжарить морковь и лук с томат-пюре, добавив остальные специи. Затем все смешать и тушить на слабом огне до готовности. Смесь разложить по банкам и стерилизовать: пол-литровые – 20–25 минут, литровые – 35–40 минут.

На 1,5 кг кабачков – 100 г моркови, 100 г лука, 20 г корня петрушки, 10 г зелени, 200 г томат-пюре, соль, сахар, перец по вкусу.

Кабачки, консервированные с морковью

Вымытые и очищенные кабачки нарезать дольками или кусочками. Среднего размера морковку нарезать тонкими кружочками, лук нарезать кольцами. На дно литровой банки положить 1–2 зубчика чеснока, 2–3 горошины черного перца, маленькую луковицу. Затем уложить кабачки, пересыпая морковью и луком.

Приготовить рассол. Соль и сахар растворить в воде при нагревании, кипятить 5 минут, убирая пену, снять с огня, профильтровать и влить уксус. Горячим рассолом залить банки. Стерилизовать – 10 минут.

Для рассола (на 5 литровых банок) – 2 л воды, 80 г соли (2 столовые ложки и 2 чайные ложки), 110 г сахара (4 столовые ложки и 1 чайная ложка), 110 г 9 %-го уксуса.

Кабачки маринованные

Кабачки берутся мелкие, длиной не больше 10 см.

Кабачки вымыть, вырезать плодоножки и бланшировать в течение 3–5 минут, остудить. В подготовленные литровые банки уложить лавровый лист, зубчик чеснока, 1/5 стручка красного жгучего перца, небольшую головку лука, 2–3 горошины черного перца и гвоздику. Затем поместить туда кабачки и залить

кипятим маринадом.

Банки прикрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут.

Капуста

Если вы хотите сделать на зиму заготовки из капусты, но у вас нет погреба, где вы могли бы хранить квашеную капусту, вы можете законсервировать ее в стеклянных банках. Но консервировать можно только предварительно заквашенную капусту.

Для квашения годятся только среднепоздние сорта: Слава, Зимовка, Московская поздняя, Зимняя Грибовская и др.

Выбирают для квашения свежие, здоровые и плотные кочаны. Сначала капусту очищают от наружных зеленых листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют.

Соль применяют первого сорта, не йодинированную, крупного помола. При засолке капусты необходимо придерживаться такого соотношения: на 10 кг капусты – 200–250 г соли и столько же моркови. Если соли окажется недостаточно, капуста получится мягкой, без хруста. При переизбытке соли капуста квасится дольше и ухудшается ее вкус.

Квасят капусту всегда под гнетом, вес которого уменьшают, когда капуста осядет и появится рассол слоем 10–15 см.

Существует масса всевозможных рецептов заквашивания капусты. Но нужно помнить, что процесс брожения начинается сразу же после укладки капусты и обычно в осеннее время продолжается в течение 10–15 дней. За это время капусту несколько раз протыкают, снимают пену и плесень. Оптимальная температура заквашивания – комнатная – 18–20 °С. Когда капуста начнет оседать (масса капусты уменьшится), перестанет выделяться газ, а рассол посветлеет, можно считать, что процесс брожения закончился. И только тогда следует приступать к консервированию.

Хорошо квашеную капусту вместе с рассолом помещают в чистую эмалированную кастрюлю, нагревают до закипания и сразу же перекладывают в простерилизованные и ошпаренные перед закладкой капусты кипятком банки. Закатывают крышками.

При другом способе консервирования консистенция капусты сохраняется лучше. Квашеную капусту помещают в дуршлаг над чистой эмалированной кастрюлей для стекания рассола. Весь рассол, который стекал и который остался после заквашивания, сливают в эмалированную кастрюлю и доводят до кипения, пену снимают. Горячий рассол разливают по банкам – 250 г (1 стакан) на литровую банку, закладывают капусту, слегка уплотняя руками. И если рассол не выступает на поверхности капусты, то добавляют немного 2 %-го раствора поваренной соли (40 г соли

растворить в 2 л воды, вскипятить, охладить). Затем банки прикрывают крышками и стерилизуют: пол-литровые – 10–15 минут, литровые – 20–25 минут. В трехлитровых банках капусту не консервируют, так как это потребует длительной стерилизации, что приведет к перевариванию капусты. Банки закатывают.

Капуста «под шубой»

Нашинковать капусту и морковь, яблоки порезать половинками или четвертинками, очистить от семечек. Перебрать, очистить от мусора и промыть в двух-трех водах клюкву или бруснику. Смешать с солью пряности (гвоздику, тмин или др.).

На дно положить чистые белые капустные листья. Затем уложить слоями овощи в такой последовательности: ровный слой нашинкованной капусты, ровный слой небольшого количества моркови и соли, слой нарезанных яблок и ягод. И так повторить несколько раз. Каждый слой уплотняют руками. Емкость заполнить почти до верха. Сверху капусту прикрыть чистыми свежими капустными листьями.

На следующий день, когда капуста осядет, ее прокалывают и добавляют к ней свежую, в последующие дни это проделывается несколько раз. Пену снимают. Через 2 недели капуста готова. Желательно употреблять, когда заквашенная капуста выстоится, примерно через 2 месяца.

На 10 кг нашинкованной капусты – 200–250 г (7–8 столовых ложек) поваренной соли, 350 г моркови, 0,5 кг яблок, 350 г клюквы, 5 г тмина.

Капуста квашеная

Капусту и морковь нашинковать, смешать и добавить соль. Перетереть руками и уложить в эмалированный бак или кастрюлю, плотно утрамбовывая каждую горсть до появления сока. Сверху прикрыть чистыми белыми капустными листьями, затем чистой хлопчатобумажной тканью, положить деревянный кружок или большую тарелку (не металлическую), а затем гнет. Капуста должна быть покрыта выделившимся соком. Квасить 10–15 дней до окончания брожения.

Капуста маринованная

Капусту, нашинкованную полосками шириной 5 мм, бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и откинуть на сито.

Приготовить заливку: растворить при нагревании в воде соль и сахар, кипятить 5–10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и добавить уксус.

На дно каждой литровой простерилизованной банки последовательно заложить: 5–6 горошин горького и душистого перца, 3–5 гвоздик, небольшой кусочек корицы, лавровый лист. Влить горячую заливку, затем капусту. Заливка должна покрывать капусту полностью.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые 3–5 минут, литровые 8–10 минут. Снять с огня и закатать.

На 5 кг капусты – 100–120 г соли (4 столовые ложки); для заливки: на 1 л воды – 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки), 120 г сахара (5 столовых ложек), 200 г 9 %-го уксуса.

Капуста, квашенная со свеклой

Капусту порезать на крупные куски – примерно по 200–300 г. Нарезать кубиками свеклу, измельчить чеснок и петрушку, натереть на терке хрен. Все продукты смешать и сложить, уплотняя, в эмалированную емкость. Вскипятить и процедить рассол, немного остудить до теплого и залить капусту. Положить гнет. Выдержать капусту при комнатной температуре 18–20 °С в течение двух суток, а затем убрать на холод. Спустя 5–6 дней капуста приобретет приятный малиновый цвет и будет готова к употреблению.

На 4 кг капусты – 150 г свеклы, 50 г чеснока, 50 г хрена, 30–50 г петрушки, небольшой стручок красного жгучего перца; для рассола: на 2 л воды – 100 г сахара (4 столовые ложки), 100 г соли (3 столовые ложки и 1 чайная ложка).

Цветная капуста

Перерабатывать цветную капусту нужно очень быстро, чтобы она не успела потемнеть.

Крепкий белый кочан разделить на соцветия, промыть чистой проточной водой, плотно уложить в банки и сразу же залить заранее приготовленным, проваренным и охлажденным рассолом. Выдержать при комнатной температуре 2 недели, затем вынести на холод.

Банки можно подвергнуть незначительной стерилизации и закатать.

На 5 кг цветной капусты – 2,750 л воды, 200 г соли, 200 г 9 %-го уксуса.

Капуста с кабачками и помидорами

Кочан капусты разрезать на четыре части вместе с кочерыжкой, чтобы не развалился, и проварить в кипящей воде в течение 5 минут. Очищенный перец так же опускают в кипящую воду на 5 минут.

Нарезать кружочками помидору, морковь, молодой кабачок вместе с кожурой. Измельчить чеснок, порезать мелко зелень.

Все овощи, за исключением моркови, вперемежку плотно уложить в эмалированную кастрюлю в несколько слоев, пересыпая каждый слой смесью соли, чеснока, зелени и моркови. Залить проваренным, процеженным и охлажденным рассолом. Положить гнет и выдерживать при комнатной температуре 3 дня. Потом убрать на холод.

На 5 средних кочанов капусты – 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 молодой кабачок среднего размера, 6 крупных морковок, 2 средние головки чеснока, много петрушки, кинзы, чуть поменьше укропа и 1/4 стручка красного жгучего перца; для рассола: на 1 л воды – 2 столовые ложки соли.

Капуста по-грузински

Кочан капусты разрезать на 4 части. Морковь средней величины порезать пластинками вдоль, свеклу – поперек тонкими ломтиками. На дно банки положить половинку жгучего перца, затем слоями – часть моркови, свеклы, чеснока, капусту. Затем следующий слой, начиная с моркови, и так до верха. На самый верх положить вторую половинку жгучего перца и горсть соли. Залить овощи холодной кипяченой водой. Держать в тепле 4 дня и 4 дня на холоде.

На 3–4 небольших кочана капусты (на пятилитровую банку) – стручок жгучего перца, 15 долек чеснока, 3 свеклы, 4–5 морковин, соль.

Капуста по-петровски

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, крупные луковицы нарезать кольцами, чеснок измельчить. Все овощи перемешать, уложить в банку, влить 1 стакан подсолнечного масла, уксус и горячий рассол. Положить гнет и выдерживать на холоде 3 дня.

На 2 кг нашинкованной капусты – 2 моркови, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 г 9 %-го уксуса, 1 стакан подсолнечного масла; для рассола: на 1 л воды – 75 г соли (2,5 столовые ложки), 190 г сахара (3/4 стакана).

Морковь

Пригодными для маринования являются сорта моркови с небольшой сердцевиной и ярко-оранжевой окраской. Корнеплоды берутся только здоровые, неповрежденные, сочные, с диаметром в верхней части не более 4 см. Зеленую часть корня и тонкий корень снизу необходимо срезать.

Морковь по-украински

Морковь нарезать на кружочки, кубики или звездочки и смешать с измельченным чесноком. Долить растительное масло и тщательно перемешать. Уложить в пол-литровые банки, залить горячим маринадом и стерилизовать в течение 20 минут.

На 1 кг моркови – 150 г чеснока, 150–200 г рафинированного масла; для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 столовая ложка), 60 г сахара (2 столовые ложки и 1 чайная ложка), 30 г уксусной эссенции.

Морковь маринованная

Очищенную и нарезанную морковь бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут. На дно литровой банки уложить 5 горошин душистого перца, 3 гвоздики, 2 лавровых листа, измельченный зубчик чеснока. Плотно уложить морковь. Нагреть в воде до растворения соль и сахар, кипятить 5–10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Стерилизовать: пол-литровые банки – 8–10 минут, литровые – 15 минут.

Для маринада: на 1 л воды – 40 г соли (1 столовая ложка и 1 чайная ложка), 40 г сахара (4 чайные ложки), 30 г 9 %-го уксуса (2 столовые ложки).

Огурцы

Ничего нет обиднее, чем увидеть банку с маринованными огурчиками безнадежно испорченной. Чтобы этого не произошло, нужно не только соблюдать рецептуру и технологию консервирования, но и знать маленькие кулинарные хитрости.

Для консервирования обычно берут молодые огурцы, не полностью вызревшие, с плотной мякотью и правильной формы. Нельзя консервировать огурцы с дефектами – желтые, битые, поврежденные болезнями или вредителями.

Перед консервированием огурцы желательно замочить на 6–8 часов. Вода, проникая внутрь, вытеснит воздух, и овощ останется крепеньким.

А хрустящими огурцы будут в том случае, если вы добавите в банку дубовой коры – 1 столовая ложка на 3 л воды. Если кора мелкая, то заверните ее в лист смородины или хрена, который собираетесь положить в рассол.

Почти любой рецепт приготовления консервированных огурцов требует употребления пряностей (перец черный, перец красный стручковый, лавровый лист, чеснок) и пряных трав (сельдерей, мята, укроп, петрушка, хрен).

Если вы не решили воспользоваться каким-либо особым рецептом, то обычно делают так: все пряные растения и чеснок измельчают и смешивают. Горсть смеси укладывают на дно банки слоем в 1–1,5 см. Затем на дно кладут (в расчете на литровую банку) 10–15 зерен черного перца, 1/5 стручка красного перца и один лавровый лист. Закладывают огурцы и поверх кладут столько же пряностей, сколько и на дно. Всего на 1 литровую банку расходуют около 35 г пряностей.

Желательно консервировать мелкие огурцы в банках емкостью 1 л и 1,5 л, поскольку эти емкости быстро прогреваются и так же быстро остывают.

Огурцы консервированные

Молодые плотные огурцы с мелкими недоразвитыми семенами вымыть, замочить в холодной воде и выдержать 6–8 часов. Заранее приготовить смесь мелко нарезанных пряных растений, придерживаясь примерно такого соотношения: 6 г листа хрена, 6 г листа сельдерея, 10 г укропа, 3 г зелени петрушки, 1 г листа мяты, 1 г чеснока. Смеси пряностей легче и удобнее закладывать в банки. На дно положить половину полагающейся нормы этих пряностей. Кроме того в каждую

литровую банку положить 8–10 горошин черного перца, 1/5 или 1/4 стручка красного перца и 1 лавровый лист. Затем плотно уложить в банку огурцы, а сверху остальную часть измельченных пряностей.

Вскипятить заливку и процедить. Влить по 12 г уксуса на каждый литр. Горячей заливкой залить огурцы в банках и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 4–5 минут, литровые – 6–8 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 60 г соли (2 неполные столовые ложки). Сахар не добавлять.

Огурцы маринованные

1 способ

Огурцы замочить в воде на 6–8 часов, промыть, обрезать кончики.

Измельчить листья хрена, укроп, сельдерей, петрушку, 1–2 зубчика чеснока, лавровый лист, 1/5 стручка красного перца. Половину этой смеси выложить на дно. Добавить несколько горошин черного перца, корицу, гвоздику, вишневые и смородиновые листья. Затем уложить огурцы и поверх них столько же пряностей, сколько и на дно банки.

Маринад приготовить как обычно: нагреть, помешивая, в воде для полнейшего растворения соль и сахар, кипятить 5–10 минут, снять с огня, профильтровать, добавить уксус и сразу же залить огурцы горячим маринадом. Прикрыть простерилизованными крышками и стерилизовать: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 20 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 25 г сахара (1 столовая ложка), 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки), 100 г 9 %-го уксуса либо 30 г соли (1 столовая ложка), около 400 г сахара (1,5 стакана), 3/4 стакана 9 %-го уксуса.

2 способ

Некрупные огурчики, хрустящие, с мелкими семенами внутри, тщательно вымыть, обрезать кончики.

На дно простерилизованной банки уложить лавровый лист, 3–5 листочков смородины, 1/5 стручка красного жгучего перца, несколько кусочков кореньев хрена. Красиво уложить огурчики, залить горячим маринадом.

Время стерилизации: литровые банки – 10 минут.

Для маринада (на 10 кг готовых консервов): на 10 л воды – 1,5 л 6 %-го уксуса, 200 г соли, 200 г сахара, 20 г соцветий укропа, кусочки кореньев хрена.

Огурчики по бабушкиному рецепту

Для маринования отобрать очень свежие, без дефектов огурчики средней величины. Замочить на 6 часов. В банку уложить специи из расчета на 1 л объема: 3–4 гвоздики, лавровый лист, 1/10 часть стручка красного горького перца, 7–8 горошин черного, 1/3 чайной ложки корицы, крупный зубчик чеснока, 1–2 веточки петрушки, хрена – в 2 раза больше, чем петрушки (листья и корни), и в 3 раза больше – укропа. Чеснок и зелень промыть и нарезать.

Вкус всего «букета» нарушится, если не соблюсти эти рекомендации, особенно это относится к красному перцу и чесноку.

У огурчиков срезать кончики и уложить вертикально в банку. Залить горячим маринадом (из расчета 1,5 л на трехлитровую банку) и стерилизовать: трехлитровые банки – 20 минут, двухлитровые – 15 минут.

Перед тем как закатать, влить в банки уксусную эссенцию – 1–1,5 чайные ложки (а лучше добавить ее в горячий маринад, из расчета 1 чайная ложка на 800 г заливки).

Для маринада: на 1 л воды – 50 г соли крупного помола и 50 г сахара.

Огурцы «с кислинкой»

На дно банки уложить специи: 2–3 небольших зубчика чеснока, 1–2 головки нарезанного лука, хрен – листочек и кусочек корня, 1–2 веточки укропа. Вскипятить заливку, разлить по банкам. Банки пастеризовать при температуре 90 °С: литровые и двухлитровые – 15–20 минут, трехлитровые – 30 минут.

Для маринада: на 10 л воды –1,5 стакана соли, полстакана сахара, 5 столовых ложек лимонной кислоты, 10–15 зерен черного перца, 4–6 лавровых листьев.

Огурцы «душистые»

На дно литровой банки насыпать измельченную зелень – укроп, листья хрена, эстрагон, петрушку, сельдерей, луковицу и

добавить пряности – зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 2–3 гвоздики, 1 лавровый лист, 0,5 чайной ложки сухой горчицы. Плотно уложить мелкие свежие огурчики и залить горячей заливкой. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15–20 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 5 чайных ложек соли, 1 столовая ложка сахара, 5 столовых ложек 9 %-го уксуса.

Огурцы и болгарский перец

Свежие, некрупные огурчики тщательно вымыть, обрезать кончики и сложить в глубокую кастрюлю или бак. Залить кипятком, закрыть крышкой, укутать. Когда вода остынет, огурцы вынуть и разложить по банкам.

На дно каждой литровой банки положить порезанную дольку чеснока, 1–2 сладких болгарских перца, 6–8 горошин черного перца, 1 лавровый лист. Затем заложить огурцы.

Для рассола растворить в воде при нагревании соль и сахар, заложить петрушку и укроп, довести до кипения, прокипятить пару минут, снять с огня и процедить. Добавить уксус. Горячим рассолом залить огурцы и закатать банки.

Для дальнейшей пастеризации укупоренные консервы укутать одеялом.

Для рассола: на 1 л воды – 2 столовые ложки сахара и 2 неполные столовые ложки соли.

Огурцы с помидорами

Приготовить молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка и сельдерей) и пряности (1/4 стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 3–5 гвоздик). Уложить овощи (внизу огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить обычным способом.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 5 минут, литровые – 10 минут. Закатать.

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли (2 столовые ложки), 75 г сахара (3 столовые ложки), 100 г 9 %-го уксуса.

Огурцы в сладкой заливке

В простерилизованные литровые банки уложить нарезанную свежую зелень, небольшую дольку чеснока, среднего размера луковицу, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца и столько же гвоздики. Добавить 0,5 чайной ложки сухой горчицы, влить 2 столовые ложки 9 %-го уксуса. Уложить вертикально огурцы и залить горячей заливкой.

Стерилизовать: литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 15 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 50 г соли (5 чайных ложек), 25 г сахара (1 столовая ложка).

Пряный засол

Огурцы рассортировать по размеру и тщательно вымыть. Если их собрали раньше, а не в этот день, то замочите их в воде на 6–8 часов. Затем уложите огурцы в бочку, эмалированное ведро или кастрюлю плотными рядами, пересыпая пряностями. На дне и поверх огурцов также насыпьте по слою пряностей. Залейте 6 %-м соляным рассолом – 60 г соли на 1 л воды.

Соленые огурцы в банках

Огурцы хорошо промыть и уложить в трехлитровую банку. Залить холодной водой, затем воду слить в другую посуду, растворить в ней 200 г соли и снова залить этим раствором огурцы, закрыть крышкой и дать постоять двое суток. Рассол слить, положить в банку зелень – укроп, несколько зубчиков чеснока, по 2 листика черной смородины и вишни, залить чистой холодной водой, закатать или закрыть пластмассовой крышкой и поставить в прохладное место.

Огурцы в огурцах

Подготовленные для засолки мелкие огурцы уложить в емкость со специями, переслаивая мелко изрубленными, смешанными с солью перезревшими огурцами. На 10 кг зеленых огурцов расходуется 10 кг перезревших и 600 г соли. Хрен, укроп, перец стручковый красный, чеснок кладут обязательно. Огурцы накрыть салфеткой, сверху положить деревянный кружок и гнет.

Когда огурцы будут готовы, доставать их следует чисто вымытой вилкой или ложкой, но ни в коем случае не рукой.

Пикули

Простерилизовать 5 литровых банок. Для того, чтобы их заполнить, потребуется: кочан цветной капусты (разобрать на соцветия, выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 3–4 минуты), 2 свежих молоденьких кабачка, 5 крупных сочных морковин, 5 сладких болгарских перцев, 25 луковок «севок» или «выборок», 25 мелких зубчиков чеснока, 20–25 мелких помидорок «сливка» и 25 самых мелких огурчиков, кислое яблоко (лучше «антоновку»), а также зелень – 10 веточек черной смородины с листьями, стебли сельдерея и петрушки без листьев, сухие соцветия укропа («зонтики»).

Морковь, яблоко, перец, кабачки вымыть, почистить и нарезать: яблоко – дольками, перец – полосками, кабачок – кусочками, морковь нашинковать. Затем бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Зелень промыть в проточной воде и нарезать кусочками 1,5–2,5 см.

Половину веточек смородины, половину зелени, кусочки яблока и пряности разделить на 5 частей и уложить на дно каждой банки. Затем плотно уложить вперемежку огурчики, помидорки, соцветия цветной капусты, морковь, перец, кабачки. Сверху снова положить по смородиновой веточке, по горсти зелени, по лавровому листику, по 1 гвоздике, по 3 горошины душистого перца. Вскипятить маринад и горячим залить банки, добавив в маринад уксус и специи. Банки накрыть крышками и стерилизовать 12 минут.

Для маринада: на 2 л воды – 120 г сахара (4 столовые ложки и 2 чайные ложки), 130 г соли (4 столовые ложки и 1 чайная ложка), 200 г 6 %-го уксуса, 15 горошин черного перца.

Патиссоны

Патиссоны консервированные

Взять молодые, здоровые, без повреждений, с мелкими семенами, белые или желтые патиссоны. Мелкие овощи консервируют целиком, крупные режут на дольки. Нужно вырезать плодоножку с небольшим количеством мякоти. Бланшировать в кипящей воде в течение 3–5 минут, сразу же остудить в холодной воде (3–5 минут). На дно банок положить несколько кусочков кореньев хрена, сельдерей, петрушку, зубчик чеснока, 1/4–1/5 стручка красного жгучего перца, 3–5 горошин черного, лавровый лист. Уложить патиссоны, сверху положить 2–3 сладких перца и залить маринадом.

Стерилизовать: пол-литровые и литровые банки – 10 минут, трехлитровые – 20 минут.

Для маринада: на 1 л воды – 70 г соли (2 столовые ложки и 1 чайная ложка), 10–13 г уксусной эссенции.

Патиссоны по-украински

Патиссоны нарезать. На дно трехлитровой банки положить 5 горошин душистого, 10 горошин черного, 1 стручок жгучего перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек молодого укропа. Рассол вскипятить, снять с огня, влить уксус. Рассол остудить до теплого. Уложить патиссоны и залить рассолом с верхом и стерилизовать 20–25 минут.

Для рассола: на 3 л воды – 200 г соли, 250 г сахара, 200 г 9 %-го уксуса.

Ассорти из патиссонов с овощами

На дно трехлитровой банки положить 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем банку на 1/3 заполнить молодыми крепкими патиссонами (диаметром 6–7 см) вперемежку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху уложить розовые небольшие помидоры. Все это залить горячим рассолом, стерилизовать 20 минут, закатать.

Для рассола: на 1 л воды – 35 г соли (1 столовая ложка 0,5 чайной ложки), 50 г сахара (2 столовые ложки), 1 чайная ложка уксусной эссенции.

Перец

Перец можно мариновать целиком и порезанным на дольки. В любом случае у него необходимо вырезать плодоножку и вытряхнуть семена, так как семена придают маринаду горечь. Перец вымыть перед чисткой и после удаления семян.

Перед маринованием перец обычно следует бланшировать.

Перец маринованный

Перец почистить и бланшировать в кипящей воде 3–5 минут, после чего на 2 минуты опустить в холодную воду. На дно банки уложить 1–3 горошины душистого перца, лавровый лист. Затем плотно уложить в банки, чередуя: один перец – тупым концом вниз, другой – острым. Но необходимо иметь в виду, что в банке должно все-таки остаться место для достаточной циркуляции жидкости при стерилизации.

Приготовить маринад. Для этого растворить, помешивая, в воде при нагревании соль и сахар, вскипятить, снять с огня, профильтровать, влить уксус и горячим маринадом залить банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут, охладить.

Для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 столовая ложка), 25 г сахара (1 столовая ложка), 100 г 9 %-го уксуса.

Перец, маринованный с растительным маслом

Вымытый перец очистить от семян, ополоснуть водой и опустить в кипящий маринад. Кипятить 10–15 минут (в зависимости от величины перчин), сразу же разложить по банкам, залить маринадом и закатать.

На 3 кг перца (на 3 литровые банки) – 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9 %-го уксуса, 1 стакан сахара, 5 стаканов воды, 3 столовые ложки соли.

Перец консервированный

На дно банки уложить веточки укропа, петрушки, лист хрена или небольшой кусочек кореньев, лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца. Тщательно вымытый перец очистить от семян,

сполоснуть водой и плотно уложить в пол-литровые (если перчины не крупные) или литровые банки. Приготовить маринад и горячим залить банки.

Стерилизовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут, охладить.

Для маринада: на 1 л воды – 30 г соли (1 столовая ложка), 25 г сахара (1 столовая ложка), 15 г уксусной эссенции (1 столовая ложка).

Перец сладкий жареный

Отобрать мясистые плоды, вымыть, удалить семена с плодоножкой и обжечь на сильном огне. После чего очистить от кожицы и обжарить в растительном масле до подрумянивания. Затем плотно уложить рядами в банки, поливая растительным маслом, в котором жарились перцы, чтобы масло, заполняя промежутки, вытеснило воздух. Стерилизовать 90 минут. Непосредственно перед употреблением рекомендуется сбрызнуть перцы лимонным соком или столовым уксусом.

Перец фаршированный

Из крупного мясистого перца удалить плодоножки с семенами, после чего перец вымыть. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить. Коренья нашинковать и потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры ошпарить горячей водой, протереть через дуршлаг, кожицу удалить, выложить в эмалированную посуду, довести до кипения и проварить 15 минут, постоянно помешивая. Затем к томатной пасте добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и проварить еще 10 минут. Измельчить зелень петрушки. Прокипятить растительное масло в течение 3–5 минут, охладить до 70 °С и разлить в простерилизованные литровые банки по 2 столовые ложки. Лук, морковь, коренья петрушки и зелень хорошенько перемешать, посолить и набить этой массой перец. Уложить фаршированный перец в банки с предварительно налитым растительным маслом и залить горячей томатной пастой с приправами. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 55 минут, литровые – 65 минут.

На 1 кг перца – 700 г помидоров, 300 г моркови, 250 г репчатого лука, 30 г кореньев петрушки, 10 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 20–25 г соли, 40–45 г сахара, 1–2

столовые ложки 9 %-го уксуса, 5–6 горошин черного перца.

Перец, фаршированный морковью и кореньями

Отобрать мясистые плоды небольшого размера, аккуратно очистить от семян и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде.

Приготовить фарш. Лук нарезать крупными кольцами. Морковь нарезать соломкой. Корень сельдерея и петрушки мелко нарезать. Все овощи обжарить по отдельности, слегка остудить и смешать, добавив измельченную зелень и 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки).

Аккуратно, чтобы не разорвать, набить перец фаршем. Уложить нафаршированный перец в банки, чередуя: один перец – тупым концом вниз, другой – острым. Отдельно готовят томатный соус. Для этого можно воспользоваться готовой томатной пастой и разбавить ее равным количеством воды, вылить в глубокую кастрюлю, довести до кипения. При этом на 1 л соуса добавляют 50 г сахара (2 столовые ложки) и 30 г соли (1 столовая ложка). Томатную заливку можно приготовить иначе. Для этого мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки) и 100 г сахара (4 столовые ложки). Желательно добавить молотый красный и черный перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут. Горячим соусом залить банки и стерилизовать: пол-литровые – 60 минут, литровые – 80 минут.

Для фарша: 8 частей моркови, 1 часть лука, 1 часть кореньев.

Перец, фаршированный капустой

Капусту тонко нашинковать, лук нарезать полукольцами, морковь натереть соломкой на терке. Овощи смешать и потушить на растительном масле (лучше на подсолнечном) и остудить. Перец почистить и бланшировать 3–5 минут в кипящей воде. Перец аккуратно нафаршировать. Мясистые, мелко нарезанные помидоры довести до кипения и добавить 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки) и 100 г сахара (4 столовые ложки), лавровый лист и душистый перец. Продолжать варить на медленном огне 5 минут. Горячим соусом залить банки и стерилизовать: пол-литровые – 60 минут, литровые – 80 минут.

Помидоры

Нельзя консервировать целые плоды, если они с дефектами – вялые, деформированные, перезревшие, помятые, размягченные, неравномерно созревшие, пораженные вредителями или очень крупные.

При домашнем консервировании желательно очищать томаты от кожицы, чтобы получить консервы лучшего качества. Для этого отобранные томаты укладывают в дуршлаг и помещают на 1–2 минуты в кастрюлю с горячей водой (воду довести до кипения, снять с огня, выждать 3–5 минут, и только после этого приступить к бланшированию). После чего осторожно снимают с томатов растрескавшуюся кожицу.

При стерилизации консервы с томатами нельзя ставить в кипящую воду. Температура воды в баке, где стерилизуют консервы, не должна превышать температуры содержимого банок. Обычно стерилизуют: пол-литровые банки – 30 минут, литровые – 40 минут.

Поскольку стерилизация консервов с томатами требует значительного времени, не рекомендуется пользоваться трехлитровыми банками.

Помидоры натуральные

Очищенные от кожицы помидоры ополоснуть теплой кипяченой водой, уложить в банки, залить кипящим рассолом или горячим томатным соком, который приготовить следующим образом: отбракованные плоды (мятые или перезрелые, но не испорченные) нарезать, сложить в кастрюлю и, помешивая, кипятить 8–10 минут. Затем томаты протереть с помощью скалки через дуршлаг и снова нагреть, добавив на 1 л мякоти 1/3 чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара и 1,5 г лимонной кислоты. Банки накрыть крышками и стерилизовать в слабокипящей воде: пол-литровые – 4–5 минут, литровые – 8–10 минут. Закатать.

На 700 г помидоров (на литровую банку) – 350 г заливки.

Помидоры маринованные

Помидоры тщательно вымыть. На дно каждой литровой банки положить листочек хрена, лавровый лист, веточку укропа, сельдерея и петрушки, маленький кусочек жгучего стручкового

красного перца и зубчик чеснока. Уложить томаты целиком или половинками.

Приготовить маринад. Растворить в воде при нагревании соль и сахар, кипятить 5–10 минут, снимая пену, убрать с огня, профильтровать и влить уксус. Слегка остудить.

Залить маринадом банки, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 5 минут, литровые – 8–10 минут. Остудить.

Для маринада: на 1 л воды – 50 г сахара (2 столовые ложки), 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки), 140 г 9 %-го уксуса.

Помидоры с огурцами

Берутся молоденькие, свежие, мелкие огурчики и помидоры. На дно каждой банки следует положить измельченную зелень (хрен, укроп, петрушка) и пряности (1/4 стручка красного жгучего перца, лавровый лист, кусочек корицы, 4–6 гвоздик). Уложить овощи (вниз огурцы, сверху помидоры), залить горячим маринадом. Маринад приготовить как обычно.

Банки прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 5 минут, литровые – 10 минут. Закатать.

Для маринада: на 1 л воды – 60 г соли (2 столовые ложки), 75 г сахара (3 столовые ложки), 100 г 9 %-го уксуса.

Помидоры в желе

Замочить желатин на 40–60 минут. Крупные мясистые помидоры нарезать четвертинками (можно добавить нарезанный и очищенный сладкий перец). На дно банок уложить нарезанный кольцами лук и помидоры. Вскипятить рассол, снять с огня и влить в него растворенный желатин. Горячей заливкой заполнить банки с помидорами и стерилизовать: пол-литровые – 5–7 минут, литровые – 8–10 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 75 г сахара (3 столовые ложки), 60 г соли (2 столовые ложки), 3 чайные ложки желатина.

Помидоры с перцем

Помидоры тщательно промыть, не бланшировать. На дно каждой банки уложить промытые теплой кипяченой водой корень

петрушки с зеленью и корень сельдерея, 2–3 гвоздики, 1/4 стручка красного жгучего перца, 1/4 стручка горького зеленого перца и 3–5 горошин черного. Заполнить банку помидорами, предварительно наколов иглой кожицу, что предотвратит помидоры от растрескивания. Залить горячим рассолом и выдержать 5 минут. Рассол слить в кастрюлю, дать вскипеть и снова залить. Банки закатать. Стерилизовать: литровые – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Охладить.

Для рассола: на 2 л воды – 30 г соли (1 столовая ложка), 50 г сахара (2 столовые ложки), 12 г уксусной эссенции.

Томатный соус

Бланшированные и очищенные помидоры протереть через сито или дуршлаг с помощью скалки. Выложить в высокую металлическую посуду, заполнив содержимым наполовину, так как при сильном нагревании идет интенсивное расплескивание. Поставить на сильный огонь и уварить в 2 раза, добавив сахар и соль. Пряности заложить в марлевый мешочек, который опустить в кипящую массу (после уваривания его извлечь). Соус снять с огня, добавить уксусную кислоту, разлить в простерилизованные, ополоснутые кипятком, банки и стерилизовать: пол-литровые – 4–5 минут, литровые – 8–10 минут.

На 2,5 кг протертых помидоров – 150 г сахара (6 столовых ложек), 30 г соли (1 столовая ложка), 8 г уксусной эссенции, 2–3 зубчика измельченного чеснока, 3–5 горошин черного горького перца, 3–4 гвоздики, 2–3 г молотой корицы.

Томатный сок

Тщательно вымытые томаты выложить в дуршлаг и бланшировать в горячей воде 2–3 минуты, после чего опустить дуршлаг с помидорами в холодную воду на такое же время. Снять кожицу и деревянной толкушкой протереть через дуршлаг в эмалированную миску. Профильтровать через сито и в полученный сок добавить соль (1 чайная ложка на пол-литра сока). Разлить сок в банки, укупорить и стерилизовать в скороварке 10 минут.

Для улучшения вкуса и аромата томатного сока на 10 кг помидоров добавить пюре из 3 кг сладкого красного перца, 1 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 1 корня сельдерея и 2 пучков зелени петрушки. Овощи и зелень измельчить, выложить в

эмалированную кастрюлю и припустить с 2 стаканами воды, закрыв крышкой. Затем овощи и зелень пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, смешать с соком, нагреть и разлить по банкам. Стерилизовать пол-литровые банки 15 минут.

Варенье из зеленых помидоров

Отобрать 60–70 мелких зеленых помидоров (желательно продолговатой формы), обрезать плодоножки и удалить часть семени. Чтобы избавиться от горечи, помидоры выварить в трех водах по несколько минут, тщательно промывая холодной водой после каждой варки. С помощью ножа снять потрескавшуюся кожицу. Заложить помидоры в сахарный сироп (из расчета 1 кг сахара на 1 л воды), варить до загустения, оставить на 10–12 часов для охлаждения и разлить по банкам.

Варенье из недозрелых помидоров

Лучше всего для этого варенья годится сорт «сливка». Сварить сироп, остудить. Помидоры сложить в таз для варенья и залить холодным сиропом, оставить на сутки. На другой день сироп слить и, вскипятив, вновь залить помидоры, но уже горячим сиропом. Через сутки эту процедуру повторить и варить помидоры до готовности на очень слабом огне.

На 1 кг помидоров – 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Свекла

Для консервирования пригодны только сорта с интенсивной красной окраской, равномерной, без белых прожилок. Перед консервированием свеклу необходимо бланшировать в кипящей воде от 25 до 30–45 минут в зависимости от размера. После этого свеклу очищают от кожицы.

Мелкую свеклу маринуют в целом виде, крупную нарезают.

Свекла маринованная сладкая

Свеклу тщательно вымыть, бланшировать в кипящей воде, очистить от кожицы, промыть холодной водой и нарезать кубиками или полосками. Уложить в простерилизованные банки (в литровую банку помещается 700 г свеклы).

Приготовить маринад. Для этого растворить в воде при нагревании соль и сахар, всыпать 2–3 кусочка корицы, 5–8 гвоздик, 5–8 горошин душистого перца и кипятить 10 минут. Снять с огня, профильтровать и влить уксус.

Залить банки горячим маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 5 минут, литровые – 10 минут.

Для заливки: на 1 л воды – 100 г сахара (4 столовые ложки), 50 г соли (1 столовая ложка и 2 чайные ложки), 50 г 9 %-го уксуса либо на 1 стакан воды – 1 стакан 9 %-го уксуса, 25 г сахара (1 столовая ложка), 5 г соли (0,5 чайной ложки). Без корицы.

Лук

Маринованный лук

Мелкий лук – севок или выборок – почистить, вымыть, бланшировать и уложить в банки. Залить маринадом и стерилизовать: литровые банки – 20 минут, быстро охладить.

Для маринада: на 1 л воды – 150 г 6 %-го уксуса, 20 г соли (2 чайные ложки), 20 г сахара (2 чайные ложки), пряности не класть! либо на 1 л кипяченого 6 %-го уксуса – 50 г сахара (2 столовые ложки), душистый перец, черный перец, лавровый лист, гвоздика.

Чеснок

Чеснок маринованный

1 способ

Головки чеснока (годятся только свежие, развитые, крепкие) очистить от корневой мочки и шелухи и опустить в кипяченую холодную воду на 30 минут, затем промыть проточной. На дно банки уложить несколько укропных «метелок», затем чеснок и залить остывшим маринадом. Сверху на чеснок так же положить укропные «метелки».

Оставить чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил, на 10–14 дней. По мере надобности доливать банку доверху маринадом, приготовленным в такой пропорции: на 0,5 л воды – 1 чайная ложка соли и 10 г 9 %-го уксуса.

На 1 кг чеснока – 600 г воды, 30 г соли (1 столовая ложка) и 30 г 9 %-го уксуса.

2 способ

Приготовить маринад. В эмалированную кастрюлю налить 200 г воды, 200 г 9 %-го уксуса, 2 чайные ложки соли, 2 столовые ложки сахара, 3–5 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 2 чайные ложки хмели-сунели. Нагреть до закипания, снять и охладить.

Головки чеснока разделить на зубчики и снять с них сухую оболочку. Взвесить, выложить в дуршлаг и ошпарить кипящей соленой водой (50 г соли на 0,5 л воды). Остудить, поместив дуршлаг на полминуты в холодную воду. Чеснок сложить в банку, залить холодным маринадом. Банку покрыть листом плотной бумаги, обвязать шпагатом и хранить при температуре 15–22 ˚С.

Чеснок соленый

Годятся только крупные, свежие, крепкие головки чеснока. Чеснок вымыть, снять шелуху, не допуская оголения долек. Еще раз вымыть и уложить в банки. Залить холодной водой и оставить на 3 суток, меняя воду один-два раза в сутки. Приготовить 10 %-й раствор соли (100 г на 1 л воды), прокипятить, охладить. Чеснок уложить в простерилизованные банки и залить соляным рассолом. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 8 минут.

Консервированная зелень

Крапива натуральная

Для консервирования пригодна только свежая, молодая крапива. Крапиву вымыть в холодной воде, нарезать кусочками по 8–10 см и сложить в кастрюлю. Залить горячей водой и кипятить 4–5 минут. Горячую зелень уложить в банки, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут.

Щавель консервированный

Щавель вымыть и нарубить ножом. Смешать с чистой сухой солью, плотно уложить в банку и укупорить. Хранить на холоде, не допуская замораживания. На 100 г щавеля – 10 г соли (1 чайная ложка с верхом).

Укроп, петрушка, сельдерей

Укроп, петрушку и сельдерей можно сохранить без стерилизации, смешав с солью.

Зелень тщательно перебрать, вымыть, порезать на кусочки длиной 2–3 см и хорошо перемешать с солью. Этой смесью плотно заполнить банки и оставить на 2 дня неукупоренными, чтобы зелень осела. Добавить до верха еще немного соленой зелени и укупорить банки. Хранить в холодильнике.

Консервирование плодов и ягод

Домашняя стерилизация дает возможность заготавливать впрок любые фрукты и ягоды, натуральные соки и пюре. Для заготовок следует отбирать только свежие, неповрежденные плоды и ягоды.

Из нежных ягод, которые трудно отмыть, не повредив их (земляника, малина, клубника), лучше всего сварить варенье или джем.

Ворсистая поверхность персиков и абрикосов задерживает пыль, поэтому необходимо снять с них кожицу. Для этого необходимо бланшировать плоды в кипящей воде в течение 3 минут. Компот из очищенных персиков и абрикосов приобретает более привлекательный вид и имеет больше шансов не испортиться.

Если вы собрались приготовить пюре из свежих ягод с сахаром (намять толкушкой, пропустить через мясорубку, растолочь миксером или перетереть через сито), желательно помнить, что перебранные сухие ягоды нужно растирать как можно мельче, для более полного выделения сока, что создаст благоприятные условия для растворения сахара и получения доброкачественных ягодных консервов, а также убережет пюре от расслоения. Протертое пюре следует раскладывать только в сухие простерилизованные банки, которые желательно закатать или закрыть ошпаренными кипятком полиэтиленовыми крышками и хранить на холоде.

Нельзя хранить домашние консервы из фруктов и ягод вблизи источников тепла и на свету, так как под воздействием солнечного света изменяется цвет и окисляются вкусовые и ароматические вещества.

Прежде чем убрать приготовленные консервы на хранение, необходимо понаблюдать за ними в течение 2–3 недель. Убедиться, что банки не дали течь и в компотах не появились пузырьки газа, муть или пена. Такие банки хранить нельзя. Допустима легкая пена лишь в компотах из сливы, которая исчезает через несколько дней. Правильно укупоренные компоты и соки через несколько дней становятся прозрачными.

Приготовление сиропа

Для того чтобы приготовить сироп, нужно в требуемое по рецепту количество сахарного песка добавить необходимое количество воды или ягодного сока. Поставить на медленный огонь и нагревать, помешивая, до полного растворения сахарного песка.

Абрикосы

Абрикосы в сахаре

Абрикосы вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне, пока абрикосы не станут прозрачными. После этого плоды вынимают из сиропа, раскладывают на плоской тарелке или блюде и дают подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, пересыпая слегка сахарным песком или сахарной пудрой.

Для сиропа: на 0,5 л воды – 1,25 кг сахара.

Варенье из абрикосов

Крупные, спелые абрикосы вымыть, разрезать, удалить косточки. Сварить сироп. Выложить абрикосы в таз для варенья, залить сиропом и оставить на 12 часов. Перед следующей варкой сироп слить, довести до кипения и в течение 5 минут проварить его на слабом огне, снова залить абрикосы и оставить еще на 12 часов. На третий раз доварить варенье до готовности. Половинки абрикоса становятся прозрачными, как янтарь.

На 1 кг абрикосов – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Варенье из целых абрикосов

Недозрелые плоды или дички промыть, наколоть, бланшировать 3 минуты в кипятке, затем 3 минуты студить в холодной воде. Воде дать стечь. Приготовить сироп и залить кипящим абрикосы. Довести до кипения на слабом огне и проварить 3–5 минут. Снять с огня и оставить на 6–8 часов. Эту операцию повторить 3 раза. В последний раз варить до готовности с добавлением в конце варки лимонной кислоты.

На 1 кг абрикосов – 1,3–1,5 кг сахара, 300 г воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Варенье из абрикосов с косточками

Абрикосы промыть, сделать на них небольшие надрезы и выдавить косточки. Извлечь ядра и вставить их в абрикосы. Сварить сироп. Выложить абрикосы в кастрюлю, залить горячим сиропом и оставить на 10–12 часов. Затем сироп слить, прокипятить 5 минут, снова залить абрикосы и оставить на сутки. В третий раз варить варенье до готовности. Абрикосы и сироп должны стать прозрачными.

На 1 кг абрикосов – 350–400 г сахара (1,5–2 тонких стакана), 0,5 л воды.

Абрикосы в яблочном пюре

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и разварить в кастрюле под крышкой с тремя ложками воды. В горячем виде яблоки протереть через сито, добавить сахар, хорошенько размешать и на слабом огне довести до кипения. Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать в кипящей воде 2 минуты, затем быстро остудить и откинуть на дуршлаг для стекания воды. Абрикосы уложить в подготовленные банки, осторожно залить кипящим пюре, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые банки – 15 минут. Закатать.

На 1 кг абрикосов – 1 кг кислых яблок, 200 г сахара (1 тонкий стакан), гвоздика по вкусу.

Пюре из абрикосов

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8–10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в кастрюльку. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на слабый огонь. Помешивая, довести до кипения и проварить не больше 10 минут. Затем разлить по банкам и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 250 г воды.

Желе из абрикосов

Твердые зрелые абрикосы (можно приготовить желе из недозрелых абрикосов, но в этом случае сахара идет больше) бланшировать 3 минуты в кипятке, затем снять кожицу, разделить на половинки и удалить косточки. Абрикосы выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить до размягчения. В горячем виде протереть через густое сито, добавить сахар и нагревать, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести до кипения и уварить примерно на половину, снимая пену. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым простерилизованным банкам, закатать и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые – 8 минут, литровые – 12 минут. Банки охладить в естественном состоянии, не переворачивая.

На 1 л пюре – 650 г сахара (4 граненых стакана).

Повидло из абрикосов

Для изготовления повидла годятся мятые и перезрелые плоды. Извлечь косточки, вырезать дефектные части и варить на медленном огне, постоянно помешивая. Незадолго до конца варки всыпать сахар, тщательно размешать. Пюре варить до загустения, пока оно не уварится на одну треть объема. В горячем виде разложить по банкам и укупорить полиэтиленовыми крышками или обвязать пергаментной бумагой.

На 1 кг абрикосов – 100 г сахара.

Мармелад из абрикосов

Спелые абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8–10 минут, протереть в горячем виде через сито и выложить в таз для варенья или в широкую кастрюлю. В протертые абрикосы всыпать сахар, хорошенько перемешать, поставить на огонь. Мармелад следует варить на медленном огне, периодически помешивая деревянной лопаточкой. Твердый мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки. Готовый мармелад разложить по банкам, положив сверху на мармелад пергамент, смоченный в спирте, после чего завязать пергаментной бумагой или закрыть полиэтиленовыми крышками. Банки с мармеладом охладить,

поставив в теплую воду и доливая холодную. Во время охлаждения банки с мармеладом нельзя двигать.

На 1 кг абрикосов – 900 г сахара, 3 г лимонной кислоты, 250 г воды.

Компот из абрикосов

Спелые, крупные плоды, с плотной мякотью, вымыть, разрезать, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде. Быстро охладить в холодной воде (3 минуты), снять кожицу. Абрикосы уложить в банки и залить слегка остывшим сахарным сиропом. Накрыть крышкой и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Остудить.

Для сиропа: на 1 л воды – 650 г сахара (4 граненых стакана).

Компот из абрикосов и вишни

Из вишни удалить косточки. Абрикосы наколоть с двух сторон булавкой, разрезать на половинки, удалить косточки и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. В банки уложить, чередуя ряд вишен с двумя рядами абрикосов, и залить слегка остывшим (но все еще достаточно горячим) сахарным сиропом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Закатать.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Абрикосовый сок с мякотью

Спелые абрикосы без дефектов вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем абрикосы выложить в эмалированную кастрюлю, влить 1 стакан воды, прикрыть крышкой и на слабом огне довести до кипения. Проварить абрикосы 8–10 минут, протереть в горячем виде через сито, выложить в кастрюлю, добавить сахар, хорошенько перемешать и поставить на слабый огонь. Помешивая, довести до кипения и в горячем виде разлить по простерилизованным банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до остывания.

На 1 кг абрикосов – 250 г сахара, 250 г воды.

Цукаты из абрикосов

Сварить обыкновенное абрикосовое варенье без добавления лимонной кислоты. Из горячего варенья вынуть плоды, откинуть на дуршлаг или сито, дать стечь сиропу. Затем разложить абрикосы на решетке или на плоской тарелке и подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей. Затем плоды обвалять в сахарной пудре (по желанию можно в половинки цукатов завернуть кусочки грецкого ореха) и досушить до готовности. Хранить в коробках или в стеклянных банках, переложив каждый ряд цукатов пергаментной бумагой.

Сушеные абрикосы

Спелые здоровые плоды вымыть, обсушить, разрезать на половинки и удалить косточки. Затем выложить в таз или широкую кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 10–12 часов, после чего довести до кипения. Абрикосы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу, разложить на противень и сушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей. Подсушенные и остывшие абрикосы разложить по сухим стеклянным банкам и укупорить.

На 1 кг абрикосов без косточек – 600–700 г сахара (3–3,5 тонких стакана).

Айва

Варенье из айвы

Айву разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем и бланшировать (в данном случае – проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Отвар слить в кастрюлю, добавить 700 г сахара и сварить сироп. Дольки залить горячим сахарным сиропом и выдержать 5–6 часов. Затем сироп слить, всыпать в него оставшийся сахар и прокипятить 7–8 минут. Кипящим сиропом снова залить айву и выдержать еще 5–6 часов. В третий раз варить варенье до готовности. В конце варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Разливают варенье, используя метод горячего разлива. Герметически укупоривают.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 750 г воды.

Варенье из айвы по-украински

Спелую айву очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него небольшими порциями, помешивая, натертую айву. Варить до готовности в один прием. В холодном виде разложить по чистым сухим банкам.

На 1 кг айвы – 1 кг сахара, 1 л воды.

Айвовое пюре без сахара

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала айву, и варить около 10 минут до размягчения. Затем протереть через сито. Протертую массу выложить в кастрюлю или в таз, довести до кипения и проварить 8– 10 минут, после чего в горячем виде разлить по банкам, накрыть простерилизованными крышками и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полнейшего остывания.

Айвовое пюре

Айву обтереть тряпочкой, чтобы удалить с кожицы пушок,

вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она на 2–3 см покрывала кусочки айвы, и варить до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и довести до кипения. Кипящее пюре разлить по банкам и стерилизовать в течение 40 минут.

На 1 л пюре – 100–120 г сахара.

Желе из айвы

Айву очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрывала айву на 2–3 см, и варить до полного размягчения. Затем разваренную массу откинуть на сито и дать жидкости стечь. Всю жидкость слить в одну посуду, добавить сахар, лимонный сок и уварить на одну треть от первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полнейшего остывания.

На 1 л жидкости – 1 кг сахара, 1 лимон.

Повидло из айвы

Спелую айву разрезать на дольки и удалить сердцевину. Кожицу не чистить. Нарезанную айву выложить в широкую эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до размягчения, после чего протереть через сито. Полученное пюре снова переложить в кастрюлю, размешать с сахаром и варить до загустения.

На 1 кг айвы – 800 г сахара (4 тонких стакана), 0,5 л воды.

Мармелад из айвы

Айву вымыть, разрезать, удалить сердцевину и нарезать дольками. Выложить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне до размягчения. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. В полученное пюре всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на огонь и варить, периодически помешивая деревянной лопаточкой. Твердый

мармелад считается готовым, если на дне кастрюли остается след от ложки. Готовый мармелад в горячем виде слоем 1,5–2 см выложить на противень или поднос, выстланный пергаментной бумагой, и охлаждать естественным способом. Когда мармелад покроется корочкой, разрезать его на кусочки и дать им подсохнуть, после чего обсыпать мармелад сахарной пудрой, переложить в стеклянную посуду и хранить в сухом холодном месте.

На 1 кг айвы японской – 0,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Компот из айвы

Айву очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить сердцевину вместе с каменистым слоем. В процессе нарезания айву выкладывать в подсоленную воду для предохранения от потемнения, затем айву промыть. Нарезанную айву бланшировать (в данном случае – проварить) в кипящей воде 15 минут до размягчения. Затем айву откинуть на дуршлаг, отвар слить в кастрюлю, добавить 400 г сахара, лимонную кислоту и проварить сироп 5 минут. Дольки айвы уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 7 минут, литровые – 10 минут.

Для сиропа: на 1 л айвового отвара – 400 г сахара (2 тонких стакана), 2 г лимонной кислоты.

Цукаты из айвы

Очищенные дольки выложить в эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 минут и оставить на 10 часов. Повторить три раза. После последней варки отбросить сваренные дольки на дуршлаг для стекания сиропа (оставить на час). Затем выложить цукаты на пергамент и сушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 6–8 часов, после чего обсыпать их сахарной пудрой. Досушить цукаты можно и при комнатной температуре в течение 2–3 дней. Готовые цукаты обсыпать сахарной пудрой, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

На 1 кг айвы – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Начинка для пирога

Не снимая кожицы, разрезать айву на 4 части, удалить сердцевину. Выложить в простерилизованные банки, залить кипящей водой и стерилизовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 8 минут.

Арбуз

Варенье из арбузных корок

Арбузные корки, тщательно очистить от мякоти, соскребая ложкой до твердого слоя. Срезать верхнюю зеленую кожицу. Корки промыть, дать стечь воде, нарезать небольшими кусочками (6–8 см) и наколоть каждый вилкой. В стакане горячей воды растворить 1,5 чайные ложки питьевой соды и смешать с 5 стаканами холодной воды. Нарезанные корки залить полученным раствором и выдерживать 3–4 часа, после чего их вынуть и хорошенько промыть в проточной воде. В пустую кастрюлю всыпать 600 г сахара, залить 3 стаканами воды, довести до кипения и проварить 12–15 минут. В кипящий сироп высыпать порезанные арбузные корки, проварить их в течение 15 минут, снять с огня и выдержать 10–12 часов. Затем высыпать в арбузные корки еще 600 г сахара, довести до кипения и варить на слабом огне 2,5–3 часа. Перед концом варки желательно всыпать ванилин.

На 1 кг арбузных корок – 1,2 кг сахара.

Цукаты из арбузных корок

Толстые арбузные корки тщательно очистить от мякоти, соскребая ложкой до твердого слоя. Корки промыть, дать стечь воде и нарезать небольшими кусочками. Выложить в дуршлаг и бланшировать 5 минут в кипящей воде с добавлением 2 г лимонной кислоты. Быстро остудить в холодной воде, переложить в таз для варенья или эмалированную кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом, варить 15 минут и оставить на 10 часов. Повторить 3 раза. При последней варке добавить 1 г лимонной кислоты и варить до готовности на медленном огне. Затем отбросить сваренные корки на дуршлаг для стекания сиропа (оставить на час). Затем выложить цукаты на пергамент и слегка подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей, после чего обсыпать их сахарной пудрой и снова поставить в нежаркую духовку с открытой дверцей на 2–3 часа. Досушить цукаты можно и при комнатной температуре в течение 2–3 дней. Готовые цукаты переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

На 1 кг арбузных корок – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Брусника

Брусника натуральная

Ягоды перебрать, вымыть, уложить в чистые банки, залить кипятком, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 12 минут. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Брусника без сахара

Бруснику перебрать, промыть, дать воде стечь. Ягоды выложить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы лишь прикрыть верхний слой. Довести до кипения и варить несколько минут до размягчения ягод. Горячую массу протереть деревянной лопаточкой или скалкой через сито. Пюре нагреть до кипения и горячим разлить по банкам. Поочередно закатывать каждую банку. Банки предварительно простерилизовать и перед самой закладкой ягод ошпарить кипятком. Банки перевернуть и оставить остывать. Желательно время от времени потряхивать банки, чтобы пюре из центра попало ближе к краям. Можно сварить бруснику с дольками антоновских яблок.

Варенье из брусники

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. На воде, в которой бланшировали ягоды, сварить сироп. Залить горячим сиропом ягоды и варить на слабом огне 20 минут. Снять с огня и выдерживать 10–12 часов. Затем варенье доварить и оставить выстаиваться еще на 5–6 часов. Холодным расфасовать по банкам, закрыть крышками и хранить в темном прохладном месте.

На 1 кг брусники – 1,3–1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из брусники с яблоками

Ягоды тщательно перебрать, промыть, закладывать небольшими порциями в дуршлаг и бланшировать по 3 минуты. Высыпать на блюдо и охладить. Яблоки (анис или антоновку) нарезать дольками, вырезать сердцевину и бланшировать 3

минуты в кипятке. Ягоды и дольки яблок выложить в таз для варенья, залить горячим сиропом и варить на слабом огне до готовности (примерно 25–30 минут). Разложить по банкам, укупорить и хранить в темном прохладном месте.

На 1 кг брусники – 1 кг яблок, 2,5 стакана воды, 2,5 кг сахара.

Желе из брусники

Свежесобранные, полностью созревшие ягоды бланшировать в кипящей воде 6–8 минут, после чего с помощью пресса отжать сок. Спелые яблоки вымыть, нарезать, нашинковать, с помощью пресса отжать сок, подогреть до 80 °С и сразу охладить до комнатной температуры, поставив посуду с соком в емкость с холодной водой. Через 2 часа с помощью сифона снять сок с осадка и профильтровать.

Соки слить в одну кастрюлю, всыпать сахар и нагревать на медленном огне до полного его растворения. Сок уварить на одну треть от его первоначального объема. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по банкам и пастеризовать при температуре 85–90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 0,8 л брусничного сока – 0,2 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

Мармелад из брусники

Спелые ягоды залить небольшим количеством воды и разварить до размягчения, после чего сразу же размять деревянной толкушкой. Полученное пюре выложить в эмалированную посуду с широким дном, поставить на слабый огонь, нагреть и всыпать сахар. Варить, помешивая, до сильного загустения. Разложить по банкам в горячем виде.

На 1 кг брусники – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Мармелад из брусники и яблок

Подготовленные ягоды брусники и нарезанные дольками, очищенные от кожицы и семян яблоки залить стаканом воды и варить до размягчения. Затем протереть через дуршлаг, смешать с сахаром и варить в широкой кастрюле, непрерывно помешивая до сильного загустения. Разложить по сухим банкам в горячем виде.

На 1,5–1,7 кг брусники – 0,5 кг очищенных яблок, 0,5 кг сахара, 0,5 стакана воды.

Моченая брусника

Ягоды перебрать, вымыть холодной кипяченой водой, откинуть на сито, дать стечь воде и выложить в стеклянные банки. Приготовить заливку и охладить. (Сахар и соль, как для маринада, заливаем холодной водой, кипятим, снимая накипь, процеживаем.) Хранить на холоде.

Для заливки: на 5 кг брусники – 4,5 л воды, 125 г сахара (5 столовых ложек), 25 г соли (неполная столовая ложка).

Виноград

Виноград консервированный

Секрет сохранения компота – тщательное мытье винограда в нескольких водах. Виноградные кисточки вымыть и аккуратно заложить в простерилизованные сухие банки. Банки заполнить виноградом на одну треть. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки так, чтобы сироп пролился через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Для сиропа: на 2 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Варенье виноградное

Варенье лучше варить из крупного мясистого спелого винограда. Нельзя использовать мятые или переспелые ягоды. Снять или срезать с кистей ягоды, перебрать, хорошенько промыть, высыпать в дуршлаг. Бланшировать 1 минуту в горячей воде, 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для отекания воды. Затем сварить сахарный сироп, снять с плиты и слегка охладить (4–5 минут). Высыпать ягоды в горячий сахарный сироп и оставить на 8–10 часов, после чего варить варенье в три приема с охлаждением и выдержкой по 6–8 часов. В первый и второй раз варить варенье 10 минут на слабом огне. В третий раз, проварив варенье 15 минут, ягоды вынуть из сиропа, разложить по подогретым простерилизованным банкам, а сироп проварить еще 10 минут, добавив немного ванилина и лимонной кислоты, и горячим залить ягоды в банках. Закатать. Банки не переворачивать.

На 1 кг винограда – 1,5 стакана воды, 1 кг сахара.

Варенье виноградное по-грузински

Для этого варенья пригоден только крупный мясистый спелый виноград. Нельзя использовать мятые или переспелые ягоды.

Ягоды срезать с кистей, перебрать, хорошенько промыть. Вскипятить сахарный сироп, слегка охладить, высыпать в него ягоды и выдержать 30 минут, после чего варить на слабом огне до готовности. В конце варки добавить в варенье щепотку

ванильного сахара. Остудить и разложить по банкам.

На 1 кг винограда – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Желе виноградное

Для приготовления желе используется виноград только крупноягодных сортов.

Перебранные, тщательно вымытые ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, поставить на водяную баню и нагревать до тех пор, пока ягоды не пустят сок. Откинуть ягоды на сито, сцедить сок, смешать его с сахаром и водой и уварить до готовности. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик.

Мармелад виноградный по-грузински

Ягоды срезать с кистей, тщательно перебрать, удалить дефектные, промыть в нескольких водах. Затем 2–3 минуты бланшировать в кипящей воде, которую слегка смягчить пищевой содой. Ягоды откинуть на дуршлаг и дать остыть, после чего протереть через дуршлаг, чтобы отделить мякоть от кожицы и семечек. Полученное пюре при постоянном помешивании уварить до загустения. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Компот из винограда

Для компота пригоден только крупный мясистый спелый виноград. Ягоды срезать с кистей, тщательно перебрать, удалить дефектные, промыть в нескольких водах. Потом уложить в подогретые банки, залить кипящим сиропом, накрыть крышками и оставить на 5 минут. Затем сироп слить в кастрюльку, снова вскипятить и еще раз залить ягоды так, чтобы сок переливался через край, и тут же закатать. Банки перевернуть вверх дном и оставить до остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 250 г сахара.

Вишня

Вишня в собственном соку

Отобрать спелую, крупную, мясистую вишню, промыть и извлечь косточки. Плотно уложить в литровые банки, накрыть крышками и нагревать на водяной бане. Поскольку при нагревании уменьшится объем ягод, их следует добавлять до тех пор, пока сок, выделяемый ягодами, не заполнит банку полностью. После этого еще 15 минут продолжать пастеризовать консервы. Затем закатать. Вишню можно заготовить с сахаром (по вкусу), засыпая его в процессе нагревания ложкой.

Консервированная вишня без косточек

Из вишни удалить косточки. В подготовленные банки плотно уложить вишню, постукивая ладонью о край банки или потряхивая. Приготовить сахарный сироп и горячим залить ягоды в банках. Стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и охладить.

Для сиропа: на 1 л воды – 500–700 г сахара.

Варенье вишневое без косточек

Крупную, мясистую вишню вымыть и удалить из нее косточки. Выложить в кипящий сироп и варить до готовности на слабом огне, периодически снимая с огня на 15–20 минут (3–4 раза). Остудить и разложить по банкам.

На 1 кг вишни – 2 стакана воды, 1,3 кг сахара.

Варенье вишневое с косточками

Приготовить сахарный сироп, горячим залить ягоды и оставить на 8 часов. Затем на слабом огне довести до кипения, проварить в течение 10 минут, снять с огня и снова оставить на 8 часов. В следующий раз варить до готовности. Фасовать по банкам методом горячего разлива.

На 1 кг вишни – 1,5 кг сахара, 200–250 г воды.

Вишня в сахаре

Вишню вымыть, удалить косточки и проварить в сиропе на слабом огне 30 минут. Оставить на сутки. На следующий день варить на слабом огне еще 25–30 минут. После этого ягоды вынимают из сиропа, раскладывают на плоской тарелке или блюде и дают подсохнуть в нежаркой духовке. Когда их поверхность будет хорошо подсушена, уложить их в банки, слегка пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой.

Для сиропа: на 0,5 л воды – 1,25 кг сахара.

Пюре из вишни

Вишню вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, после чего измельчить с помощью миксера, затем потушить в собственном соку на слабом огне в течение 10 минут. В полученное пюре добавить сахар, довести до кипения и сразу же расфасовать по банкам, заполняя банки доверху. Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

На 1 л пюре – 120–150 г сахара.

Компот из вишни

Вишню вымыть и ягодами заполнить банки на одну треть. Сварить сахарный сироп, слегка остудить и залить ягоды в банках. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки –10 минут, литровые –15 минут. Закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Компот из вишни ускоренным способом

Плотно уложить вишню в банки до плечиков, залить кипящим сахарным сиропом до краев горла и оставить на 5–7 минут. Затем сироп слить, снова довести до кипения и залить ягоды в банках так, чтобы сироп переливался через край. Закатать, перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 1–1,5 кг сахара.

Сок вишневый с сахаром

Из спелой вишни удалить косточки, переложить плоды в эмалированную емкость, засыпать сахаром и нагревать на медленном огне до появления сока. Снять с огня и сразу же отжать сок, разлить в банки и пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать и охладить.

На 1 кг вишни – 160 г сахара (1 граненый стакан).

Сок вишневый с мякотью

Спелую вишню бланшировать 5–7 минут в кипящей воде, затем из ягод извлечь косточки и протереть мякоть через сито. Приготовить сахарный сироп и смешать с вишневым соком в пропорции 1:1. Получившийся сок нагреть до первых признаков закипания и горячим разлить по банкам. Пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. Закатать.

На 1 кг вишни – 160 г сахара (1 граненый стакан).

Вишневая наливка

Пуд (16 кг) вишен растолочь с косточками в ступе, и, смешав с полведром спирта или водки, поместить в банки и поставить на 3 дня на солнце, обвязав банки тряпочкой. По истечении срока вишни отжать через чистое полотно, добавить 4 кг сахару, вскипятить 2 раза и, когда остынет, разлить в бутылки и употреблять вскоре по приготовлении. Держать в холоде.

На 16 кг вишен – 4 кг сахара.

Груша

Груши по-украински

Вскипятить и остудить сахарный сироп. Груши разрезать на несколько частей, вынуть сердцевину. Чтобы груши не потемнели, опустить их на 5–10 минут в холодный слабый раствор лимонной кислоты. Плотно уложить груши в банки, залить остывшим сиропом через край, чтобы выливался. Накрыть крышкой. В кастрюлю положить на дно ткань, налить холодной воды, чтобы она доходила до скоса стенок банки (если налить больше, кипящая вода может попасть внутрь). Воду нагревать до кипения на слабом огне, следя, чтобы сироп бурно не кипел и не выплескивался. Стерилизовать на медленном огне: литровые банки – 25–30 минут, трехлитровые – 50 минут. Закатать.

Для сиропа: на 1,25 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Груша в меду

Твердые груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками. Кусочки груш выложить в эмалированную емкость и полить подкисленной водой (1 чайная ложка лимонной кислоты на 5 столовых ложек воды) или лимонным соком. Мед на слабом огне довести до кипения и выложить в него небольшими порциями кусочки груш. Продолжать варить на слабом огне до загустения. Кусочки груш вынуть шумовкой и в горячем виде заложить в банки. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

На 1 кг груш – 200 г меда.

Варенье из груш

Желательно варить варенье из мелких плотных груш. В этом случае груши варят целиком. Если же груши большие, то их режут крупными дольками (опуская в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения). Груши необходимо очистить от кожицы (опуская в подкисленную воду), бланшировать 10–15 минут в кипящей воде, затем остудить в холодной. Кипяток, оставшийся после бланширования, использовать для

приготовления сахарного сиропа. Сварить сахарный сироп (на 1,5 стакана воды добавить 600 г сахара), залить им груши и оставить на 8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 6–7 минут. Снова оставить на 8 часов. Перед тем, как поставить варить второй раз, приготовить новый сахарный сироп (на 1 стакан воды добавить 700 г сахара) и влить его в варенье в процессе варки. Проварить 6–7 минут и снова оставить на 6–8 часов. Повторить еще 2 раза. Перед концом последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг груш – 1,3 кг сахара.

Пюре из груш

Для приготовления пюре следует отобрать вполне созревшие, сладкие груши. Груши очистить от сердцевины и кожицы, нарезать дольками, выложить в эмалированную кастрюлю, на дно которой положить чугунную тарелку, чтобы дольки не пригорели, залить небольшим количеством воды и проварить на слабом огне 15–20 минут. Сверху дольки груш следует прикрыть салфеткой, сложенной в четыре раза, затем кастрюлю плотно закрыть крышкой. Размягченные дольки в горячем виде протереть через сито или пропустить через мясорубку. Полученное пюре довести до кипения и сразу же разложить по банкам. Банки стерилизовать в течение 45 минут. Сахар в пюре добавляют перед употреблением.

Мармелад грушевый мягкий

Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками, залить водой так, чтобы она покрывала груши, поставить на слабый огонь и разварить до мягкости. Процедить, протереть через дуршлаг или сито и варить на слабом огне до загустения. Незадолго до конца варки добавить сахар. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

На 1 кг груш – 0,5 кг сахара.

Мармелад грушевый твердый

Груши очистить от кожицы и сердцевины, залить небольшим количеством воды, поставить на слабый огонь и разварить до мягкости. Процедить, протереть через дуршлаг или сито и варить до загустения. Густой сахарный сироп смешать с полученным

пюре и уварить на одну треть. Уваренное пюре выложить в формы, дно которых выстлано промасленной пергаментной бумагой, и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей до образования корочки. Мармелад нарезать, обсыпать сахарной пудрой и переложить в сухие стеклянные банки. Закатать. Хранить в сухом прохладном месте.

На 1 кг пюре – 600 г сахара (4 тонких стакана).

Пастила из груш

Спелые груши нарезать дольками и разварить в небольшом количестве воды, после чего протереть через сито. Пюре переложить в кастрюлю, уварить на слабом огне до консистенции блинного теста, всыпать сахар, размешать и уварить до сильного загустения. Тонким слоем 1–1,5 см выложить пастилу на листы фанеры или деревянные кружки, выстланные смазанной проваренным растительным маслом пергаментной бумагой, и сушить в нежаркой духовке. Готовая пастила при скручивании в рулон не должна слипаться. Хранить в стеклянных банках, герметически укупоренных.

На 1 кг груш – 125 г сахара (5 столовых ложек).

Пастила грушево-яблочная

Пастила готовится так же, как грушевая пастила.

На 1 кг груш – 1 кг яблок, 250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки).

Компот из груш

Груши очистить от кожицы, вырезать сердцевину и опустить на 10 минут в холодный слабый раствор лимонной кислоты, чтобы предохранить фрукты от потемнения. Если мякоть груш плотная, то их следует бланшировать, а потом возможно плотно уложить ровными рядами в банку. Залить приготовленным сахарным сиропом. Нужно учитывать, что чем более спелые груши, тем меньше сахара потребуется для консервирования. Стерилизовать: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12 минут, трехлитровые –15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 670 г сахара (4 граненых стакана).

Компот из груш с ванилью

Крупные груши разрезать на половинки, мелкие использовать целиком. Вскипятить сахарный сироп, положить в него груши, довести до слабого кипения и проварить 10 минут. Затем отбросить груши на дуршлаг, дать стечь сиропу, после чего заполнить грушами банки по плечики. Весь сахарный сироп собрать, довести до кипения и залить им груши в банках. Стерилизовать: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12 минут, трехлитровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.

Цукаты из груш

Для приготовления цукатов пригодны только недозревшие плотные груши. Груши нарезать на дольки, сердцевину удалить, кожицу не снимать.

В готовый сахарный сироп выложить дольки груш, проварить на медленном огне 15 минут, снять с огня и оставить на 10 часов. Процедуру повторить 2 раза. В третий раз цукаты в сиропе довести до бурного кипения, откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем остывшие дольки выложить одним слоем на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей в течение 5–6 часов или на солнце. Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

На 1 кг груш – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Грушевый ликер

Протереть 25 крупных спелых груш, залить их спиртом и держать на солнце с месяц. Процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и хранить в лежачем положении.

Дыня

Варенье из дыни

Взять спелую (не перезревшую) дыню с плотной и ароматной мякотью, очистить от корки, нарезать на кусочки толщиной 2 см. Нарезанные кусочки опустить в кипяток на 5–8 минут, затем вынуть и дать стечь воде. Сварить сироп. Выложить кусочки дыни в таз для варенья, залить половиной сиропа, довести до кипения на слабом огне и проварить 7–10 минут. Снять и оставить на сутки. Перед следующей варкой добавить половину оставшегося после первой варки сиропа, слегка проварить и снова оставить на сутки. На 3-й день влить оставшийся сироп и доварить до готовности. Кусочки дыни остаются целыми, аккуратными, делаются прозрачными, как янтарь.

На 1 кг дыни – 1,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Мармелад из дыни

Дыню очистить от корок и семян, мякоть нарезать кусочками, залить водой и варить на слабом огне до размягчения. Затем протереть через сито, смешать с сахаром и уварить до сильного загустения.

На 1 кг дыни – 1 кг сахара, 100 г воды.

Цукаты из дыни

Дынные корки очистить от грубого верхнего слоя, нарезать на крупные куски 4–5 см, залить холодной водой и оставить на 2 суток, меняя воду каждые 5 часов. После этого корки выложить на решетку и дать стечь воде. Сахарный сироп довести до кипения и всыпать в него подготовленные корки. Варить на слабом огне до тех пор, пока дынные корки не станут прозрачными. Снять с огня и оставить в сиропе до полного остывания. Затем отбросить сваренные цукаты на сито или решето, дать стечь сиропу. Весь сироп уварить на медленном огне до сильного загустения. Корки подсушить в слабо нагретой духовке с открытой дверцей, после чего обмакнуть в уваренный сироп и досушить в духовке. Если цукаты правильно приготовлены и подсушены, то при сжатии из них не выделяется жидкость. Готовые цукаты обсыпать сахарной

пудрой, переложить в сухие банки и укупорить. Хранить в сухом темном месте.

На 0,5 кг очищенных дынных корок – 1 кг сахара, 100 г воды.

Компот из дыни

1 способ

Дыню с плотной и ароматной мякотью очистить от корки, нарезать на кусочки толщиной 2 см. Нарезанные кусочки опустить в кипящий сахарный сироп на 3–4 минуты, затем вынуть и уложить в банки. Сироп подогреть до 85 °С, растворить в нем лимонную кислоту и залить дыни в банках. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 650 г сахара (4 неполных граненых стакана).

2 способ

Дыню с плотной и ароматной мякотью очистить от корки, нарезать на кусочки правильной формы. Нарезанные кусочки уложить в банки и залить горячим сиропом, охлажденным до 80 °С. Банки накрыть крышками и стерилизовать: литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Клубника

Клубника натуральная

1 способ

Перебранную клубнику поместить в дуршлаг, промыть под струей холодной воды и дать стечь воде.

Подготовленные ягоды плотно уложить в сухие стерилизованные банки, осторожно утрамбовать, накрыть крышками, установить в емкость с водой, нагретой до 40–50 ˚С, и стерилизовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут. Горячие банки укупорить, перевернуть и охладить.

На пол-литровую банку – 450 г клубники.

2 способ

Клубнику плотно уложить в банки, пересыпать сахаром, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 5–10 минут.

На пол-литровую банку – 200 г сахара.

Клубника к чаю

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 3–4 часа. Затем таз с ягодами поставить на небольшой огонь, довести до кипения и, осторожно помешивая, кипятить 5–7 минут. Быстро разлить в горячие сухие банки, укупорить крышками, перевернуть и накрыть плотной тканью.

На 1 кг клубники – 0,5 кг сахара.

Компот из клубники

Приготовить сироп. В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар, довести до кипения (до полного растворения сахара) и профильтровать через сложенную в 3–4 слоя марлю. Сироп нагреть до 40–50 ˚С, залить им ягоды, помещенные в эмалированный таз, и оставить на 3–4 часа. Поставить на огонь и уваривать 10–15 минут при температуре кипения сиропа 105 ˚С. За время выдержки часть

сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше развариваются. Ягоды, извлеченные из сиропа, плотно уложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. В пол-литровой банке помещается 340 г ягод и 200 г сиропа. Наполненные банки накрыть крышками и установить в емкость с водой, нагретой до 60–70 ˚С для пастеризации. Стерилизовать при температуре 85 ˚С: пол-литровые банки – 12 минут, литровые – 15 минут. Затем банки укупорить, перевернуть и быстро охладить.

На 1 кг клубники – 600 г сиропа; для сиропа– 860 г сахара, 460 г воды.

Варенье из клубники

1 способ

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать сахаром и оставить на 8–10 часов. После появления сока добавить воду и массу довести до кипения. При осторожном помешивании клубнику варить минут 40–45 (не более) и разлить в хорошо прогретые пол-литровые банки. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

На 1 кг клубники– 1 кг сахара, 100 г воды.

2 способ

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, залить горячим сахарным сиропом и оставить на 4 часа. Варить клубнику на слабом огне в три приема с интервалами в 2 часа. Первая и вторая варки длятся по 30 минут, а третья – до готовности.

Варенье разлить горячим в подогретые банки, накрыть крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

Варенье, приготовленное первым и вторым способами, можно для увеличения срока хранения простерилизовать. Для этого готовое варенье разлить в сухие горячие банки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, и стерилизовать при температуре 90 ˚С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые –15 минут. После пастеризации банки укупорить, перевернуть и охладить.

На 1 кг клубники– 1,2 кг сахара,300 г воды.

Джем из клубники

1 способ

Подготовленные ягоды погрузить в кипящий сахарный сироп, уварить до готовности, в кипящем состоянии разлить в горячие сухие банки, накрыть прокипяченными крышками, укупорить, перевернуть и охладить.

На 1 кг клубники – 800 г сахара, 300 г воды.

2 способ

Приготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать половиной нормы сахара и оставить на 16 часов. По истечении времени добавить остальной сахар и варить на слабом огне до готовности, в горячем состоянии разлить в сухие нагретые банки, укупорить крышками и охладить, не переворачивая.

Для лучшего сохранения джема желательно его простерилизовать. Для этого горячий джем расфасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, установить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизовать при температуре 90 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут. Банки укупорить и охладить, не переворачивая.

На 1 кг ягод– 1 кг сахара.

Сок из клубники

1 способ

Подготовленные ягоды клубники пропустить через мясорубку, поместить в пресс и отжать в два-три приема сок, причем каждый раз отжатую массу (мезгу) следует хорошо перемешивать и вновь отжимать. Отжатый сок необходимо профильтровывать через 3–4 слоя марли, сливать в эмалированную кастрюлю, добавляя сахар (100 г на 1 л сока), и подогревать при помешивании до 95 °С. При нагревании необходимо следить, чтобы сок не закипал, иначе он потеряет вкус и аромат. Сок разлить горячим (температура не ниже 90 °С) в хорошо прогретые банки, укупорить, перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить. После отжатия сока остаются отходы, которые можно использовать для получения вторичного сока. Для этого их необходимо залить водой (10 % от массы отходов), выдержать в течение 3–5 часов и вновь отжать. Полученный сок может быть использован для приготовления

киселя, сиропа, варенья, джема и компота.

2 способ

В соковарку налить 2–2,5 л воды, нагреть до кипения, на резервуар установить сборник сока и сетку с ягодами и накрыть крышкой или кожухом. Отводную трубку перекрыть зажимом. Как только вставленный в отверстие кожуха клапан начнет приподниматься паром, огонь уменьшить, чтобы предотвратить выкипание воды и перегрев выделяющегося сока. В зависимости от сорта и спелости ягод процесс соковыделения длится от 45 до 70 минут.

Через 30 минут после начала кипения и соковыделения около 0,5 л сока слить через отводную трубку, снять кожух и вылить сок в сетку с ягодами, так как в начале процесса соковыделения сок получается нестерильный. Следует иметь в виду, что отводная трубка сама не заполняется соком, поэтому необходимо несколько раз нажать пальцами на шланг выше зажима.

По истечении срока кипения горячий сок (температура около 70 °С) слить через отводную трубку в простерилизованные сухие банки. Во избежание потерь сока под банки подставить глубокую тарелку или таз. Заполненные банки укупорить, перевернуть и медленно охладить.

Для получения сладкого сока в сетку одновременно с ягодами следует поместить сахар (100 г сахара на 1 кг ягод).

После выпаривания сока из ягод в сетке остаются выжимки, которые при добавлении сахара могут быть использованы для повторного получения сока. Для этого выжимки следует подвергнуть действию пара в течение 30 минут и снять с огня. Так как повторный сок выделяется в меньших количествах, то соковарку оставляют заполненной на ночь. Выделившийся при этом сок довести до 75 °С и наполнить им простерилизованные банки, укупорить, перевернуть и охладить.

Пюре из клубники

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, поставить на небольшой огонь, при постоянном помешивании довести до 85–90 °С и протереть деревянной ложкой через сито с отверстиями диаметром не более 1 мм. Полученное пюре поместить в чистую эмалированную кастрюлю или таз, прокипятить 5–7 минут, разлить в нагретые сухие банки доверху и сразу же укупорить прокипяченными крышками. Банки перевернуть, накрыть плотной тканью и медленно охладить.

Повидло из клубники

Спелые ягоды клубники промыть холодной водой, дать воде стечь, обсушить, протереть через сито и проварить в собственном соку 5–7 минут. Массу поставить на слабый огонь, добавить сахар, довести до кипения и уваривать при постоянном помешивании 25 минут. Горячее повидло расфасовать в сухие подогретые банки, накрыть крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Стерилизовать при 100 °С: пол-литровые банки – 20–25 минут, литровые – 25–30 минут. Банки укупорить, накрыть плотной тканью и охладить.

На 1 кг клубники – 750 г сахара.

Клюква

Клюква с сахаром

Спелые ягоды пропустить через мясорубку или хорошенько размять толкушкой и в несколько приемов тщательно перемешать с сахаром. Разложить по сухим простерилизованным банкам, насыпая сверху немного сахарного песка. Закрыть полиэтиленовыми крышками или завязать пергаментом. Хранить в темном прохладном месте.

На 1 кг клюквы – 1,5–2 кг сахара.

Варенье из клюквы

1 способ

Ягоды тщательно перебрать, промыть и 3 минуты бланшировать в кипящей воде. Сварить сахарный сироп и горячим залить ягоды. Варить на слабом огне до готовности. Расфасовать по банкам и убрать в темное прохладное место.

На 1 кг клюквы – 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

2 способ

Ягоды тщательно перебрать и промыть. Пропустить через мясорубку, добавить сахар, довести до кипения и 10 минут варить на слабом огне, непрерывно помешивая. Снять с огня и сразу же разложить по горячим простерилизованным банкам. Прикрыть крышками и пастеризовать в воде, нагретой до температуры 90 °С: пол-литровые банки – 7–8 минут, литровые – 10 минут. Банки закатать.

На 1 кг клюквы – 500–600 г сахара.

Варенье клюквенное с цедрой

Клюкву перебрать и бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде. В этой воде сварить сахарный сироп и в горячий всыпать ягоды. Варить варенье сначала на слабом огне, затем прибавить. Незадолго до конца варки всыпать измельченную апельсиновую цедру. Расфасовать варенье и укупорить банки обычным способом.

На 1 кг клюквы – цедра 1 апельсина, 1,6 кг сахара (8 тонких стаканов), 1 л воды.

Желе из клюквы

Ягоды бланшировать в кипятке 3–4 минуты, после чего размять толкушкой и отжать сок. Сок процедить, добавить сахар, и проварить до полного растворения сахара, непрерывно помешивая и снимая пену. Затем сок процедить и уварить на одну треть. Размешать, процедить, разлить по горячим простерилизованным банкам, закатать крышками. Банки не переворачивать.

На 1 кг клюквы – 800–900 г сахара (4–4,5 тонких стакана).

Сок клюквенный с мякотью

Подготовленные ягоды размять скалкой или деревянной толкушкой, нагреть на слабом огне, осторожно помешивая, до 65–70 °С и протереть через сито. Приготовить сахарный сироп, смешать с полученным пюре и нагреть на слабом огне до 65 °С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25–30 минут.

На 1 кг клюквы – 600 г сахара (3 тонких стакана), 300 г воды.

Сок клюквенный с сахаром

Свежеотжатый клюквенный сок процедить через 2 слоя марли, смешать с горячим сахарным сиропом и подогреть до 80 °С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и пастеризовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 10 минут.

На 600 г клюквенного сока – 250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки), 250 г воды.

Крыжовник

Консервированный крыжовник

Отобрать для приготовления компота зрелые плотные ягоды, которые во избежание растрескивания следует наколоть булавкой. Ягоды выложить в кастрюлю, залить сахарным сиропом и проварить 3–4 минуты на слабом огне. Ягоды вместе с сиропом разлить по банкам и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 2 кг крыжовника – 0,5 кг сахара (2,5 тонких стакана).

Варенье из крыжовника

Ягоды перебрать, обрезать «хвостики» и «усики», вымыть и удалить семена. Сварить сироп и сразу же опустить в него ягоды. Варить до готовности. Если варенье варят из сладких сортов, то на каждый килограмм ягод добавляют 1–2 г лимонной кислоты.

На 1 кг крыжовника – 1–1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Изумрудное варенье

Взять 5 стаканов крупного зеленого недозревшего крыжовника, порезать на 2 части и удалить семена. Полную пригоршню свежих вишневых листьев, взятую обеими руками, промыть и залить холодной водой, поставить на огонь и вскипятить. Полученным раствором вместе с листьями залить крыжовник и оставить остужаться. Затем на 10–12 часов убрать в холодильник. (По истечении этого времени ягоды приобретают непривлекательный вид.) Шумовкой вынуть ягоды и дать соку стечь. Весь образовавшийся сок слить и процедить. Высыпать в таз 7 стаканов сахарного песка и залить 2 стаканами сока. Довести до кипения и положить в образовавшийся сироп вынутые из отвара ягоды (листья не класть). Варить при слабом кипячении 13–15 минут, пока ягоды не станут прозрачно-зелеными. Перед концом варки добавить в варенье 8–10 свежих вишневых листьев и довести варенье до кипения. Снять с огня и оставить охлаждаться естественным способом. Листья из варенья не вынимать.

Варенье из крыжовника с орехами

1 способ

Ягоды перебрать, вымыть, наколоть и смешать со слегка поджаренными и измельченными ядрами грецкого ореха. Залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения, снять с огня и выдерживать в прохладном месте 10–12 часов. Затем варить до готовности.

На 1 кг крыжовника – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 100 г очищенных грецких орехов.

2 способ

Годится только крупный зеленый недозревший крыжовник. Ягоды промыть, бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, быстро остудить в холодной. Затем ягоды слегка надрезать и осторожно нафаршировать поджаренными и измельченными грецкими орехами. Приготовить сахарный сироп, слегка остудить и еще горячим залить приготовленные ягоды. На слабом огне довести до кипения, снять с огня и оставить на 10–12 часов в прохладном месте. Затем варить до готовности.

На 1 кг крыжовника – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 100 г очищенных грецких орехов.

Джем из крыжовника с вишней

Крыжовник бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, после чего протереть через сито и отжать сок. Вишню промыть, удалить косточки и пропустить ягоды через мясорубку. Полученную вишневую массу выложить в таз, добавить воду, поставить на огонь, слегка проварить, после чего всыпать сахар и варить на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. Перед концом варки добавить сок крыжовника. Джем расфасовывать методом горячего разлива. Банки закатать.

На 200 г сока крыжовника – 1 кг вишни, 1,2 кг сахара, 150 г воды.

Компот из крыжовника

Ягоды наколоть булавкой и уложить в банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом так, чтобы он переливался через края горла. Выдержать 5 минут, затем сироп слить, вскипятить и снова залить ягоды в банках. Операцию повторить еще раз, после чего банки закатать, перевернуть вверх дном и

оставить до полного остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 600 г сахара (3 тонких стакана).

Компот из крыжовника с черной смородиной

Зрелые, плотные ягоды крыжовника наколоть булавкой и уложить в банки вместе с отобранными ягодами смородины по плечики, залить горячим сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

На 1 кг крыжовника – 0,5 кг смородины; для сиропа: на 1 л воды – 600 г сахара (3 тонких стакана).

Компот из крыжовника с вишней

Для компота отобрать зрелые, плотные ягоды крыжовника и спелую сладкую вишню. Ягоды крыжовника наколоть булавкой. В банки укладывать слоями, чередуя слой вишни, слой крыжовника. Залить горячим сахарным сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 8 минут, литровые – 10–12 минут. Закатать.

На 1,5 кг крыжовника – 1 кг вишни; для сиропа: на 1 л воды – 300–400 г сахара (1,5–2 тонких стакана).

Сок крыжовенный

Годится только зрелый крыжовник. Ягоды размять в эмалированной посуде деревянной толкушкой, залить стаканом горячей воды, поставить на слабый огонь и прогреть 6–8 минут, не доводя до кипения и непрерывно помешивая. Затем в горячем виде протереть через сито, довести до слабого кипения, осторожно помешивая, влить сахарный сироп и перемешать. В горячем виде разлить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном, закутать и оставить до полного остывания.

На 1 кг крыжовника – 200–250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки), 0,5 л воды.

Малина

Малина консервированная

1 способ

Вымытые ягоды выложить в таз для варенья, залить сахарным сиропом и оставить на 5–6 часов. Затем нагреть до кипения, охладить, разложить в подготовленные банки и стерилизовать 5–8 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

2 способ

Ягоды перебрать, уложить в простерилизованные сухие банки, залить горячим 40 %-м сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 700 г сахара (3,5 тонких стакана).

Малина «витаминная»

Ягоды тщательно перебрать и пропустить через мясорубку или размять толкушкой. Измельченную массу смешать с сахаром и, осторожно помешивая, нагревать на слабом огне до полного растворения сахара, не допуская кипения. В горячем виде полученную массу разложить по банкам и стерилизовать: пол-литровые – 20 минут, литровые – 30 минут.

На 1 кг малины – 300–700 г сахара.

Малина, протертая с сахаром

Ягоды тщательно перебрать и протереть через сито. Сварить сахарный сироп, профильтровать, вновь довести до кипения и залить им протертую малину. Быстро размешать, разлить по банкам и закатать.

На 1 кг малины – 1,2 кг сахара, 300 г воды.

Малиновое варенье

Малину не мыть, но если в ягодах обнаружены личинки

малинового жука (белые червячки), то выложите ягоды в дуршлаг и погрузите в холодную подсоленную воду – личинки всплывут. Ягоды обсушить, рассыпав на чистой ткани или бумаге. Затем выложить в кастрюлю или таз, пересыпая послойно сахарным песком, и выдержать в прохладном месте 10–12 часов. После этого добавить в ягоды пол стакана воды и варить на слабом огне до готовности в один прием. Чтобы ягоды не потемнели, добавить в конце варки 1–3 г лимонной кислоты.

На 1 кг малины – 1–1,2 кг сахара.

Малиновое варенье без воды

Варится это варенье маленькими порциями до килограмма. На пол-литровую банку свежей малины взять столько же сахара. Малину не мыть, но тщательно перебрать. Обязательно добавить горсточку земляники или луговой клубники, которую нужно вымыть и обсушить. Ягоды засыпать сахаром и нагревать на очень слабом огне до полного растворения сахара и закипания. Сразу же, после появления пузырьков, варенье с плиты убрать. Варенье не перемешивать, а сразу же разлить горячим по банкам и закатать *(см. Горячий разлив)*.

На пол-литровую банку малины – пол-литровая банка сахара.

Смоква из малины

Малину тщательно перебрать, высыпать в кастрюлю или в таз для варенья, пересыпать сахаром, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определяют по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отставать от дна.

Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (1–2 см) и подсушить в нежаркой духовке при открытой дверце. Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки или картонные коробки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой. Банки плотно укупорить пергаментом. (В коробки укладывать на листы пергаментной бумаги, смазанные маслом.)

Хранить в прохладном месте.

На 1 кг малины – 0,5 кг сахара (2,5 тонких стакана).

Малиновое желе

Свежие, не перезревшие ягоды перебрать, отжать из них через марлю сок, вылить в кастрюлю, добавить сахар и нагревать, непрерывно помешивая, до полнейшего растворения сахара. Затем на слабом огне довести сок до кипения и уварить примерно на одну треть (приблизительно 40 минут), добавив в самом конце 1–2 г лимонной кислоты. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Готовое желе в горячем виде разлить по прогретым простерилизованным банкам, закатать и пастеризовать 20–30 минут. (При пастеризации должно быть очень слабое бурление воды, почти незаметное.) Банки охладить в естественном состоянии.

На 1 л сока – 600–650 г сахара (3–3,5 тонких стакана).

Компот из малины

Приготовить сахарный сироп. Малину перебрать, выложить в дуршлаг, вымыть, погружая в холодную воду, дать стечь воде. Вымытые ягоды уложить в банки и залить сахарным сиропом. Закатать крышкой и стерилизовать 8–10 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

Компот из малины по-украински

Охладить отфильтрованный сахарный сироп и залить им приготовленные ягоды. Ягодную массу поставить в холодильник на 8 часов, после чего довести до кипения и пастеризовать при 85–90 ˚С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые –20 минут.

Сок малиновый натуральный

Ягоды перебрать, высыпать в дуршлаг и промыть, опуская в кастрюлю с водой. Размять деревянной толкушкой, выложить в эмалированную кастрюлю с предварительно нагретой до 60 ˚С водой и нагреть ягоды до той же температуры на слабом огне, постоянно помешивая. Снять с огня, накрыть крышкой и выдержать 10–15 минут, после чего отжать сок, профильтровать, довести до кипения и в горячем виде разлить по банкам. Закатать, перевернуть банки вверх дном, укутать и оставить до остывания.

Сок малиновый с сахаром

Вскипятить сахарный сироп и смешать его с горячим свежеприготовленным малиновым соком, прикрыть крышками и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 л малинового сока – 100 г сахара (0,5 тонких стакана), 150 г воды.

Малиновый ликер

Чистые спелые ягоды малины насыпать до половины стеклянной бутыли. Остальную половину наполнить водкой или спиртом. Бутылку выставить на солнце на 30–40 дней, время от времени взбалтывая ее. Процедить, сварить густой сироп и, когда остынет, смешать с настойкой. Процедить снова, разлить в бутылки и хранить их в лежачем положении.

Малиновая наливка

Выжатый из малины сок (6,5 л) смешать в кадке с 3 л меда, накрыть кружочком и поставить в холодное место. Когда наливка начнет бродить, регулярно снимать пену; через 2 недели процедить, слить в бутыль, слегка закупорить и закопать в погреб в песок.

Облепиха

Варенье из облепихи

Отобрать крупные, плотные ягоды, вымыть, обсушить, залить кипящим сиропом и выдержать 4 часа. Затем сироп слить, довести его до кипения и снова залить ягоды. Довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут, сразу же разлить по банкам и закатать. Быстро охладить, чтобы варенье не потеряло свой цвет, а ягоды форму.

На 1 кг облепихи – 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Варенье из облепихи по-бурятски

Здоровые твердые ягоды, собранные перед первыми заморозками, вымыть и обсушить. Затем засыпать сахаром и поставить на 8 часов в холодильник. Когда выделившийся сок покроет ягоды, его слить, добавить сахар, размешать и довести, помешивая, до кипения. В кипящий сироп закладывать небольшими порциями ягоды и варить варенье до готовности в один прием.

На 1 кг облепихи – 1,5 кг сахара.

Джем из облепихи

Сладкий джем: растолочь ягоды толкушкой и перемешать с двойным количеством сахара. Джем с кислинкой: ягоды ошпарить кипятком, протереть через сито, смешать с сахаром. Разложить в банки и стерилизовать: пол-литровые – 10 минут, литровые – 15 минут.

На 1 кг облепихи – 0,5 кг сахара.

Облепиха, протертая с сахаром

Ягоды перебрать, вымыть и обсушить. Выложить в эмалированную посуду и раздавить деревянной толкушкой, после чего протереть массу через сито. В полученное пюре всыпать сахар и тщательно перемешать. Поставить на слабый огонь и нагревать помешивая до полного растворения сахара. В горячем

виде разложить по банкам и пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг облепихи – 1 кг сахара.

Компот из облепихи «с кислинкой»

Ягоды вымыть, обрезать черешки, уложить в банки до плечиков, залить горячим сиропом, накрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане, не доводя до кипения: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Компот из облепихи с сахаром

Для этого компота годятся только твердые ягоды, собранные в начале созревания. Ягоды вымыть, уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 900 г сахара.

Сок облепиховый с мякотью

Спелые ягоды для большего размягчения бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде, после чего протереть через сито. Приготовить сахарный сироп и осторожно влить его в полученное пюре. Массу размешать, подогреть до 80 °С и разлить по банкам. Пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг облепихи – 300–400 г сахара (2 тонких стакана), 0,5 л воды.

Рябина обыкновенная

Рябина, протертая с сахаром

В кипящей воде растворить 4 столовые ложки соли и залить этим раствором ягоды рябины. Выдержать ягоды в этом соляном растворе 5 минут, после чего ягоды сполоснуть и пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать с сахаром и на 6 часов поставить в холодильник. Затем массу слегка подогреть, помешивая, до полного растворения сахара. В холодном виде расфасовать по банкам, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

На 1 кг рябины – 2 кг сахара.

Варенье из рябины

В 1 л воды растворить 4 столовые ложки соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3–5 минут, затем ополоснуть холодной водой и высыпать в кипящий сахарный сироп. Снять с огня и оставить на 8–10 часов, после чего доварить до готовности.

На 1 кг рябины – 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Рябина на меду

Рябину собрать после первых морозов. Ягоды перебрать, вымыть. Каждую ягоду проколоть. Затем ягоды заложить в кастрюлю с кипятком, укутать и ждать, когда ягоды распарятся. После этого ягоды отбросить на сито для стекания воды. Вскипятить мед, всыпать рябину и варить, снимая пену, до густоты.

На 400 г рябины – 200 г меда.

Повидло из рябины

В 1 л воды растворить 1 столовую ложку соли. Ягоды рябины высыпать в кипящую соленую воду и проварить до размягчения, после чего промыть в холодной воде и протереть через сито. Затем полученное пюре выложить в эмалированную посуду,

добавить сахарный сироп, размешать и варить до сильного загустения.

На 1 кг рябины – 0,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Смоква из рябины

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в жаркой духовке до размягчения. Затем залить ягоды кипящей водой и разваривать до получения массы, легко поддающейся протиранию. Протереть через сито.

Добавить сахар, хорошо перемешать и уварить смесь до густоты, помешивая, чтобы не пригорела. Конец варки определяют по внешним признакам: уваренная масса во время перемешивания должна легко отставать от дна.

Уваренное с сахаром пюре вылить на плоские тарелки тонким слоем (1–2 см) и подсушить в нежаркой духовке в течение 10–12 часов (можно в несколько приемов). Затем смокву разрезать на небольшие кусочки и уложить в банки, пересыпая сахарным песком или сахарной пудрой. Банки можно закатать или плотно укупорить пергаментом. Хранить в прохладном месте.

На 1 кг пюре – 1 кг сахара.

Сок рябиновый с мякотью

В 1 л воды растворить 4 столовые ложки соли и довести воду до кипения. Ягоды рябины бланшировать в этой кипящей воде 3–5 минут, после чего ягоды остудить в течение 1 минуты в холодной воде и пропустить через мясорубку. В измельченную массу влить горячий сахарный сироп, быстро перемешать и разложить по банкам. Прикрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Наливка рябиновая

Зрелую рябину испечь в решете так, чтобы она была мягкая, но не пригорела: заполнить ею две трети бутылки, долить водкой и дать отстояться до янтарного цвета, после чего осторожно слить с осадка и подсластить по вкусу.

Рябина черноплодная

Черноплодная рябина консервированная

Спелую черноплодную рябину тщательно перебрать, промыть, высыпать в дуршлаг и бланшировать 10 минут в кипящей воде, после чего быстро охладить в холодной. Залить горячим сахарным сиропом (на 1 л воды – 700 г сахара) и выдерживать сутки. Затем сироп слить, ягоды выложить в простерилизованные банки. Сироп довести до кипения и залить ягоды. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать, перевернуть и оставить для естественного охлаждения.

На 1 кг рябины – 700 г сахара (3,5 тонких стакана), 1 л воды.

Черноплодная рябина с сахаром

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали. Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1, тщательно размешать, нагреть до температуры 70 °С и расфасовать в горячие простерилизованные банки. Стерилизовать: пол-литровые – 20 минут, литровые – 25 минут.

На 1 кг рябины – 1 кг сахара.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

Ягоды перебрать, промыть, бланшировать в кипящей воде 3 минуты, остудить в холодной. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину и бланшировать 2–3 минуты в горячей воде, остудить в холодной. Сварить сироп и в кипящий опустить ягоды рябины и дольки яблок. Варить на слабом огне 8–10 минут, снять с огня и выдержать 8 часов. Повторить 3 раза. Перед концом варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг рябины – 300 г нарезанных яблок, 1,5 кг сахара, 0,5 л воды.

Джем из черноплодной рябины

Ягоды тщательно вымыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированный таз или кастрюлю, добавить сахар и влить 1,5 стакана воды. Хорошенько размешать и варить непрерывно помешивая до готовности. Перед концом варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Джем в горячем виде разложить по банкам и закатать. Банки перевернуть вверх дном и оставить до охлаждения.

На 1 кг рябины – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Пастила из черноплодной рябины

Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде 5 минут, после чего протереть через сито из нержавеющей стали. Протертую массу смешать с сахаром в пропорции 1:1 и нагревать на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится на 1/2 от первоначального объема. Полученное пюре остудить и выложить тонким слоем (1,5–2 см) на пергаментную бумагу, смазанную прокаленным растительным маслом, и подсушить на солнце (можно сушить на подоконнике). Через день-два пастилу осторожно снять с бумаги и развесить для подсушивания. Готовая пастила не должна слипаться. Пастилу нарезать, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать.

Компот из черноплодной рябины

Ягоды перебрать, промыть, отбросить на дуршлаг для отекания воды. Затем засыпать в простерилизованные банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать, перевернуть на крышку до остывания.

Сироп: на 1 л воды – 250 г сахара (1 тонкий стакан и 2 столовые ложки).

Сок из черноплодной рябины

Зрелые ягоды снять с кистей, хорошо промыть, уложить в кастрюлю и выдержать в кипящей воде 2–3 минуты, после чего ягоды в горячем виде протереть через сито. Полученный сок смешать с сахаром и помешивая довести на слабом огне до кипения и прокипятить 2–3 минуты. Затем горячий сок разлить по прогретым банкам, закатать, перевернуть вверх дном, укутать

и оставить до полного остывания.

На 1 л сока – 0,4 л сиропа; для сиропа: на 1 л воды – 820 г сахара (4 тонких стакана и 1 столовая ложка).

Слива

Слива в собственном соку

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Плотно уложить в банки до плечиков, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 30 минут.

Слива, консервированная с сахаром

Сливу вымыть, наколоть с двух сторон, разрезать пополам, удалить косточки. Плотно уложить плоды в простерилизованные банки и залить холодным сахарным сиропом. Пастеризовать, постепенно нагревая воду до 85 °С: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Слива в сахаре

Годятся только спелые, здоровые плоды с плотной мякотью и без дефектов. Сливу вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. В простерилизованные банки сливу укладывать срезом вниз ровными рядами, пересыпая слоями сахара. Банки накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые – 15 минут, литровые – 25 минут. Закатать, перевернуть вверх дном для остывания.

Сахар: на пол-литровую банку – 150–200 г, на литровую – 300 г.

Сливовое варенье

Сливу разрезать на половинки, удалить косточки. Вскипятить сахарный сироп, остудить до 80 °С и половину отлить. В кастрюлю или таз, где варился сироп, осторожно опустить сливу и несколько раз встряхнуть, делая круговые движения, чтобы слива оказалась полностью залита сиропом. Оставить на 8– 10 часов. Затем сироп слить, добавить к нему оставшуюся половину сиропа, вскипятить, залить сливу и снова оставить на 8–10 часов. В третий раз сироп слить, добавить весь оставшийся сироп,

вскипятить, залить сливу и доварить варенье на слабом огне до готовности.

На 1 кг слив – 1,2–1,3 кг сахара, 600 г воды.

Сливовое повидло с малым содержанием сахара

Сливы вымыть, удалить косточки, положить сливы в таз для варенья. Добавить немного (до стакана) воды и поставить на слабый огонь. Когда масса наполовину уварится, добавьте еще столько же слив, когда уварится вдвое и эта порция, добавьте еще. Время от времени массу перемешивайте деревянной лопаткой на длинной ручке (масса брызжет). После того, как она уварится в третий раз, положите апельсиновую цедру и сахар. Сливовое повидло необходимо довести до кипения. Готовое повидло принимает однородный вид, темный красно-коричневый цвет. Снять с плиты и теплым разложить по банкам. Обдать кипятком полиэтиленовые крышки и укупорить банки.

На 3 кг слив – 1 кг сахара.

Цукаты из сливы

Для приготовления цукатов пригодны только плоды с плотной мякотью и легко отделяющейся косточкой.

В готовый сахарный сироп выложить половинки плодов, проварить 5 минут, снять с огня и оставить на 8 часов. Процедуру повторить 3 раза. После последней варки откинуть плоды на дуршлаг и дать стечь сиропу. Затем выложить сливу на решетку или плоскую тарелку и подсушить в нежаркой духовке в течение 5–6 часов. Остывшие цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить в сухие банки, укупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

На 1 кг слив – 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Начинка для пирогов

1 способ

Вынув косточки, уложить сливы в банки, слой за слоем пересыпая сахаром. Накрыть сливы простерилизованными крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать.

На 1 кг слив – 400 г сахара (2 тонких стакана).

2 способ

Вынув косточки, уложить сливы в кастрюлю, слой за слоем пересыпая сахаром, и проварить на слабом огне до первых «пузырьков». Горячую массу разлить по горячим простерилизованным банкам и закатать.

На 1 кг слив – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Компот из слив

Сливу наколоть, разрезать пополам, удалить косточки и уложить в стерильные банки до плечиков. Затем залить плоды кипящим сиропом, накрыть крышками и выдерживать 3–5 минут, затем сироп слить, снова вскипятить и еще раз залить ягоды на это же время. В третий раз банки заливают до самого верха и тут же закатывают. При укупорке банок соблюдают очередность: сначала заливают и закатывают одну банку, потом – другую. Банки после укупорки перевернуть вверх дном для остывания.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Сок сливовый с мякотью

Сливы разрезать на половинки, удалить косточки, выложить в эмалированную кастрюлю и нагревать на очень слабом огне, осторожно помешивая, до полного размягчения. После этого нагретую массу в горячем виде протереть через сито, добавить сахар, размешать и довести на слабом огне до кипения. Сразу же разлить по банкам, не доливая до краев горла на 1–2 см. Стерилизовать: пол-литровые банки – 6–8 минут, литровые – 10 минут.

На 1 кг сливы –100 г сахара (0,5 тонкого стакана).

Сливовое вино

Отобранную сливу помыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Поместив сливы в стеклянную бутыль, добавить к ним сахар, плотно закрыть и оставить на 35–40 дней в теплом месте для брожения. Полученный сок осторожно слить с осадка. Разлить по бутылкам и закупорить.

На 1 кг слив – 150 г сахара.

Сливянка

Спелые сливы доверху насыпать в бутыль с широким горлом и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Затем поставить бутыль в темное место на 6 недель, плотно закупорив ее. По истечении этого времени слить всю водку, а сливу также доверху засыпать сахаром и снова бутыль закрыть пробкой. Еще через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать со слитой ранее водкой. Процедить, разлить в бутылки, закрыть пробкой. Залить парафином. Хранить в прохладном месте. Сливянку можно будет подавать через шесть месяцев.

Смородина

Черная смородина консервированная

1 способ

Ягоды смородины следует тщательно вымыть 2–3 раза в чистой воде. После того как вода стечет, ягоды расфасовать по банкам до плечиков, потряхивая или осторожно утрамбовывая рукой. Залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

2 способ

В таз для варенья высыпать ягоды и добавить сахар – 1/2 от веса ягод. Добавить 1/4–1/3 стакана воды и нагревать, помешивая, до кипения, на слабом огне (но не больше 5–8 минут). Затем поочередно обдавать предварительно простерилизованные банки кипятком и раскладывать ягоды вместе с сиропом, закатывая без промедления каждую банку.

Для сиропа: на 1 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

Черная смородина в собственном соку с сахаром

Вымытые и обсушенные ягоды плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о ладонь, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагревать на водяной бане на слабом огне, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут. Закатать и перевернуть вверх дном для остывания.

На 1 кг смородины – 350 г сахара (2 неполных тонких стакана).

Смородина «витаминная»

Ягоды перебрать, высыпать в дуршлаг и 2–3 раза промыть, помещая в кастрюлю с чистой водой. Затем оставить в дуршлаге для стекания воды. Обсушенные ягоды пропустить через мясорубку и хорошенько размешать с сахаром.

На 1 кг смородины – 1 кг сахара.

Варенье «пятиминутка»

Подготовить ягоды. В кипящий сахарный сироп засыпать смородину, довести до кипения, проварить 5 минут, сразу же разлить по простерилизованным банкам, и закатать.

На 1 кг смородины – 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Пюре из черной смородины

Годятся только спелые, здоровые ягоды. Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, добавить стакан воды и нагревать на слабом огне. Когда через несколько минут масса прогреется (нельзя допускать закипания), размягченные ягоды протереть через сито, выложить в кастрюлю, всыпать сахар, хорошенько размешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до кипения. Проварить 8–10 минут. Затем расфасовать горячим способом и закатать.

На 1 кг смородины – 800 г сахара (4 тонких стакана).

Желе из черной смородины

Подготовленные ягоды 1–2 минуты подержать в горячей воде, после чего отжать сок. Вылить сок в эмалированную посуду, добавить сахар и, тщательно размешав, поставить на огонь. Варить, постоянно помешивая, пока масса не уварится на одну треть. Расфасовать горячим способом. Банки не переворачивать.

На 1 л сока – 1 кг сахара.

Компот из черной смородины

Ягоды выложить в дуршлаг и бланшировать 3 минуты в кипящей воде, затем 1 минуту студить в холодной и оставить в дуршлаге для стекания воды. После чего смородину осторожно, чтобы не помять, выложить в банки, залить сиропом и стерилизовать: пол-литровые банки – 6–8 минут, литровые 10–12 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Спотыкач

1 кг черной смородины перебрать, промыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску, деревянной толкушкой потолочь и процедить через полотняный мешочек.

Приготовить густой сироп из 1 кг сахара и 3,5 стаканов воды, влить туда сок черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть.

После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить. Хранить спотыкач в сухом прохладном месте.

Красная смородина в собственном соку

Тщательно отобранные спелые ягоды вымыть, сполоснуть холодной кипяченой водой и обсушить. Уложить ягоды в сухие простерилизованные банки, пересыпая сахаром. Закатать и стерилизовать: пол-литровые банки – 5 минут, литровые – 7–8 минут.

На 0,5 кг смородины – 200 г сахара (1 тонкий стакан).

Варенье из красной или белой смородины

Вымытые и обсушенные ягоды небольшими порциями закладывать в слабо кипящий сахарный сироп и варить варенье до готовности в один прием.

На 1 кг красной смородины – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Протертая красная или белая смородина с сахаром

Перебранные, вымытые и обсушенные ягоды растолочь деревянной скалкой или толкушкой. Затем добавить сахар и тщательно размешать, после чего разложить готовую ягодную массу по сухим простерилизованным банкам, укупорить и хранить на холоде.

На 1 кг смородины – 1,8–2 кг сахара.

Пюре из красной или белой смородины

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, полученную массу выложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахарный песок и тщательно размешать. Поставить на слабый огонь и нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Нельзя допускать закипания. Расфасовать в горячем виде, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 20 минут, литровые – 25–30 минут.

На 1 кг смородины – 1 кг сахара.

Желе из красной или белой смородины

Ягоды промыть и отжать сок. Сок вылить в кастрюлю и всыпать сахарный песок. Нагревать, помешивая, до полного растворения песка. Довести до кипения и продолжать варить на слабом огне до уваривания на одну треть от первоначального объема. Разложить по банкам, закатать и прогревать на слабом огне 20 минут.

На 1 л сока – 800 г сахарного песка (4 тонких стакана).

Сок из красной или белой смородины натуральный

Ягоды перебрать, раздавить деревянной толкушкой, выложить в эмалированную посуду и залить горячей водой (на 1 кг ягод 1,5 стакана). Массу нагреть до 60 °С и выдержать в таком тепловом режиме 30 минут. После этого отжать сок, снять с осадка и профильтровать. Затем сок нагреть до первых признаков закипания, разлить по банкам так, чтобы он переливался через край, закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

Черешня

Желтая черешня по-украински

Черешню тщательно вымыть, дать стечь воде, уложить в простерилизованные сухие банки. Банки заполнить ягодами на одну треть. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Приготовить сироп такой сладости, как обыкновенный чай.

Черешня в сахаре

Черешню вымыть, удалить косточки и аккуратно перемешать с сахаром. Затем плотно уложить в сухие простерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 8 минут, литровые банки – 10 минут.

На 0,5 кг черешни без косточек – 70 г сахара (2 столовые ложки и 2 чайные ложки).

Варенье из черешни

Желтую черешню вымыть, наколоть булавкой (для предохранения от растрескивания) и бланшировать 2–3 минуты в горячей воде (не в кипятке). Дать воде стечь, высыпать ягоды в кипящий сахарный сироп и проварить 5 минут на слабом огне, после чего оставить варенье на 6 часов. Процедуру повторить еще 2 раза, доварив в последний раз варенье до готовности. Перед концом варки добавить лимонную кислоту, что способствует загустению и предохранит варенье от засахаривания, а также ванилин для улучшения вкуса.

На 1 кг черешни – 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты, ванильный сахар.

Мармелад из черешни с вишней

Пригодны только спелые здоровые ягоды. Ягоды вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, выложить в таз для варенья и поставить на слабый огонь. Варить, непрерывно помешивая, до загустения, после чего добавить сахар, хорошенько размешать и проварить до растворения сахара и большего

загустения. Мармелад в горячем виде расфасовывают по сухим простерилизованным банкам и укупоривают.

На 1 кг черешни – 1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Черешня маринованная

На дно каждой пол-литровой банки уложить 2–3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, маленький кусочек корицы. Затем заполнить банки спелой крупной черешней. Прокипятить сахарный сироп, отфильтровать, вновь довести до кипения и залить ягоды в банках. Накрыть крышками и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Для заливки (на 5 пол-литровых банок): 1 пол-литровая банка сахара, 600 г воды, 80 г 9 %-го уксуса, пряности.

Цукаты из черешни

Пригодны только слегка недозрелые ягоды с плотной мякотью. Сварить сахарный сироп из 400 г сахара и 0,5 л воды. Черешню вымыть, удалить плодоножки и косточки и проварить 3–5 минут в кипящем сахарном сиропе. Затем ягоды отбросить через дуршлаг (или вынуть шумовкой) и дать сиропу стечь. В весь оставшийся сироп добавить 300 г сахара, вскипятить, залить этим сиропом черешню и оставить на сутки. Эту процедуру следует повторять 5 дней, добавляя каждый раз в слитый сахарный сироп по 300 г сахара. После последней заливки оставить черешню в сиропе на 10 дней. По истечении срока ягоды откинуть на дуршлаг и оставить на несколько часов для полного стекания жидкости. После этого ягоды разложить на сите и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей. После извлечения из духовки ягоды следует пересыпать сахарной пудрой, переложить в сухие простерилизованные банки и закатать. На оставшемся сиропе можно сварить ягодное варенье или джем.

На 1 кг черешни – 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Компот из черешни

Подготовленными ягодами заполнить простерилизованные банки и вскипятить сахарный сироп, добавив в него лимонную кислоту. Кипящим сиропом осторожно залить ягоды в банках и стерилизовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20–25

минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана), 2 г лимонной кислоты.

Сок из черешни

Из спелых здоровых ягод удалить косточки. Ягоды растолочь или пропустить через мясорубку, отжать сок и профильтровать. Сок перелить в эмалированную посуду, всыпать сахар (по вкусу), лимонную кислоту и подогреть до 65–70 °С. В горячем виде сок разлить по банкам и пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черника

Черника в собственном соку

Ягоды перебрать, промыть и плотно заполнить ими простерилизованные банки. Банки накрыть простерилизованными крышками и прогревать на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Когда сок, выделенный ягодами в процессе нагревания, заполнит банку до краев горла, пастеризовать еще 10 минут, после чего банки закатать.

Черника в собственном соку с сахаром

Ягоды перебрать, промыть и подсушить. Плотно уложить в банки, пересыпая песком. В процессе наполнения банки нужно потряхивать или постукивать о край стола, чтобы уплотнить ягоды. Затем накрыть крышками и нагревать на водяной бане, добавляя ягоды по мере уменьшения объема. Пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг черники – 350 г сахара (1,5 тонких стакана и 2 столовые ложки).

Черника консервированная

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю, прикрыть крышкой и нагревать на очень слабом огне до закипания. После чего сразу же разложить в горячем виде по простерилизованным банкам и стерилизовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Черника, консервированная с сахаром

Взять 1/3 или 1/5 часть от приготовленных ягод, выложить в эмалированную посуду и растолочь деревянной толкушкой или скалкой. Затем всыпать сахар, размешать и поставить на очень слабый огонь. Нагревать, помешивая. При появлении сока всыпать небольшими порциями оставшиеся ягоды. Нагреть, постоянно помешивая, до слабого кипения и проварить 5 минут, снимая пенку. В горячем виде разложить по банкам и пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

На 1 кг черники – 0,5 кг сахара.

Черничное варенье

Сварить сироп и высыпать в него вымытые и обсушенные ягоды. Варить на слабом огне до загустения, снимая пену. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

На 400 г черники – 400 г сахара (2 тонких стакана), 250 г воды.

Джем из черники

Ягоды перебрать, вымыть, отбросить через дуршлаг для отекания воды. Затем чернику высыпать в таз, добавить сахар и воду, осторожно перемешать и варить на слабом огне до готовности. Незадолго до конца варки добавить лимонную кислоту. Джем расфасовать в горячем виде и закатать.

На 1 кг черники – 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, 2–3 г лимонной кислоты.

Компот из черники

Подготовленные ягоды уложить в простерилизованные банки и залить горячим сахарным сиропом, предварительно профильтрованным. Банки прикрыть простерилизованными крышками и пастеризовать при температуре 90 °С: пол-литровые – 8 минут, литровые – 10 минут.

На 1 кг черники – 600 г сахара (3 тонких стакана), 400 воды.

Сок черничный с мякотью

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды выложить в эмалированную посуду, нагреть до 65–70 °С и протереть через сито. Сварить сахарный сироп и выложить в него черничное пюре. Подогреть на слабом огне, непрерывно помешивая, до 60–65 °С. В горячем виде разлить по простерилизованным банкам и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые – 20–25 минут, литровые – 30–35 минут.

Для сиропа: на 1 л воды – 1,5 кг сахара.

Сок черничный

Отжать сок, снять с осадка, профильтровать и подогреть, добавив по вкусу сахар. Горячий сок разлить по прогретым банкам и стерилизовать: пол-литровые – 7 минут, литровые – 10 минут.

На 1 кг черники – 100–150 г сахара.

Яблоки

Варенье из яблок

Желательно варить варенье из плотных яблок поздних сортов – аниса, антоновки, коричного и др. Яблоки необходимо очистить от кожицы и нарезать четвертинками или крупными дольками (опуская по мере нарезания в подкисленную воду, чтобы предохранить от потемнения). Бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, затем остудить в холодной. Кипяток, оставшийся после бланширования, использовать для приготовления сахарного сиропа. Сварить сахарный сироп (на 1,5 стакана воды – 700 г сахара), залить им яблоки и оставить на 8 часов. Затем довести до кипения и проварить на слабом огне 6–7 минут. Снова оставить на 8 часов. Перед тем как поставить варить второй раз, приготовить новый сахарный сироп (на 1 стакан воды – 600 г сахара) и влить его в варенье в процессе варки. Проварить 6–7 минут и снова оставить на 6–8 часов. Повторить еще 2 раза. Перед концом последней варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

На 1 кг яблок – 1,3 кг сахара.

Варенье из яблок и черной смородины

Смородину тщательно перебрать, промыть, обсушить. Яблоки нарезать дольками, удалить сердцевину. Сварить сироп, высыпать в него ягоды и проварить 5–6 минут, снимая пену. Затем добавить ягоды, осторожно перемешать и недолго варить на слабом огне до загустения. В горячем состоянии разложить по банкам и закатать.

На 200 г нарезанных яблок – 200 г черной смородины, 400 г сахара (2 тонких стакана), 250 г воды.

Варенье из яблок и черноплодной рябины

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками. Ягоды рябины аккуратно отделить от кистей и тщательно промыть в двух-трех водах. Яблоки бланшировать 3–5 минут в кипящей воде и остудить в холодной. Вскипятить сахарный сироп и высыпать в него нарезанные яблоки и ягоды. Проварить 5 минут и оставить на 8 часов. Варить в три приема.

Доваривая в последний раз до готовности, добавить немного лимонной кислоты.

На 1 кг яблок – 150 г черноплодной рябины, 750–800 г сахара, 1,5–2 стакана воды, лимонная кислота.

Варенье из яблок и брусники

Кислые плотные яблоки очистить от кожицы, разрезать на дольки и удалить сердцевину. Ягоды брусники бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, отбросить на сито, дать воде стечь. Вскипятить сахарный сироп и всыпать в него ягоды брусники и дольки яблок. Варить до готовности в один прием.

На 1 кг яблок – 1 кг брусники; для сиропа: на 0,5 л воды – 2,5 кг сахара.

Яблоки в лимонной заливке

Взять 2 кг некрупных сладких яблок. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Из 3 крупных лимонов отжать сок и тщательно смешать его с 4 столовыми ложками сахара. Сварить сироп: на стакан полученной смеси берется полстакана воды и полстакана сахара. В кипящий сироп порциями засыпать нарезанные яблоки и варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. За 3–5 минут до конца варки добавить в варенье измельченную цедру с 2 лимонов.

Джем яблочно-вишневый

Из вишни удалить косточки, засыпать ее 0,5 кг сахарного песка и оставить до того времени, когда она пустит сок. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Пюре выложить в кастрюлю, всыпать в него 0,5 кг сахара, поставить на медленный огонь и довести до слабого кипения. Затем в кипящую массу выложить вишню и варить, помешивая, до готовности. Расфасовать горячим способом, закатать.

На 1 кг яблок – 1 кг вишни, 1 кг сахара.

Пюре из яблок

Спелые яблоки нарезать дольками, выложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она лишь слегка покрывала яблочные дольки, закрыть крышкой и распарить. Разваренные яблоки протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и в горячем виде разложить по банкам. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать и оставить до полного остывания.

На 1 кг пюре – 100–150 г сахара.

Повидло из яблок

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и распарить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть с помощью деревянной скалки через дуршлаг или с помощью ложки через сито. Выложить в таз для варенья, добавить песок и варить до загустения на слабом огне в один прием. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

На 1 кг яблок – 1 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Повидло из яблок и тыквы

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и разварить с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, после чего протереть через сито или дуршлаг. Тыкву почистить, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и распарить с малым количеством воды в кастрюле под крышкой. Протереть через сито и смешать с яблочным пюре. В полученную массу добавить сахар, хорошенько смешать и варить до загустения. За 2–3 минуты до конца варки добавить лимонную кислоту.

На 500–600 г яблочного пюре – 250–300 тыквенного пюре, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Желе из яблок с грецкими орехами

Яблоки нарезать крупными дольками, удалить сердцевину. Лимоны вместе с кожицей порезать кусочками. Яблоки и лимоны высыпать в кастрюльку, залить водой так, чтобы она покрывала смесь нарезанных плодов, и варить на слабом огне до тех пор, пока яблоки не разварятся. Затем полученную массу процедить, отжать, добавить необходимое количество сахара (исходя из

расчета, что на 1 л сока идет литровая банка сахара) и поставить на сильный огонь. Варить до загустения, добавив перед концом варки лимонную кислоту и половинки поджаренных ядер грецких орехов. Желе готово, если капля, опущенная в холодную воду, превращается в шарик. Полученное желе остудить и разлить по банкам. Укупорить и хранить в темном месте. Можно расфасовать желе горячим способом.

На 2 кг яблок – 2 крупных лимона, 100 г грецких орехов.

Пастила яблочная

Яблоки испечь в духовке и протереть через дуршлаг. Пюре переложить в кастрюлю, всыпать сахар, размешать и уварить на слабом огне до консистенции густого блинного теста. Горячую массу тонким слоем (1–1,5 см) выложить на листы фанеры или деревянные кружки, выстланные пергаментной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом, и сушить в нежаркой духовке в течение 10–12 часов. Готовая пастила приобретает коричневый цвет и легко режется ножом. Хранить в стеклянных банках, герметически укупоренных.

На 1 кг яблочного пюре – 800–900 г сахара.

Цукаты из яблок

Цукаты готовят из яблочного варенья по мере надобности.

Вынуть из варенья дольки яблок, дать стечь сиропу, затем разложить на плоских тарелках и подсушить в нежаркой духовке с открытой дверцей или сушить в помещении при комнатной температуре в течение двух суток. Подсушенные цукаты обсыпать сахарной пудрой, разложить по сухим стеклянным банкам и укупорить. Хранить в сухом темном месте.

Заготовки для пирогов

1 способ

Очистить и нарезать яблоки, положить в кастрюлю и засыпать сахаром. (Кислые сорта требуют большего количества сахара.) Нагревать на медленном огне до первых признаков закипания и проварить, непрерывно помешивая, 5 минут, не допуская кипения. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

2 способ

Яблоки очистить от кожицы и семенного гнезда, нашинковать стружкой и плотно уложить в банки, добавляя сахар. Стерилизовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 50 минут.

На 1 литровую банку – 100 г сахара.

Яблоки деликатесные

Из красной или белой смородины (или их смеси) приготовить натуральный сок. Зрелые яблоки с жестковатой мякотью очистить от кожицы и сердцевины. По мере чистки яблок опускать их в подсоленную воду, для предохранения от потемнения. Яблоки бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, затем быстро остудить в холодной (2–3 минуты). Залить яблоки подслащенным соком и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут. Закатать и оставить для остывания.

На 1 л сока – 200 г сахара (1 тонкий стакан).

Компот из яблок

Для компота годятся только твердые яблоки. Яблоки вымыть, кожицу не снимать, сердцевину удалить. Крупные нарезать половинками. Бланшировать 3–5 минут в кипящей воде, после чего 2–3 минуты охлаждать в холодной. Яблоки уложить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 25 минут.

Сироп: на 1 л воды – 300 г сахара (1,5 тонких стакана).

Сок яблочный

Для приготовления сока пригодны только зрелые здоровые плоды без дефектов.

Яблоки нашинковать и отжать сок с помощью соковыжималки. Сок снять с осадка, профильтровать, нагреть до первых признаков закипания и в горячем виде разлить по прогретым банкам. Накрыть крышками и пастеризовать: пол-литровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Яблочная наливка

В большую стеклянную бутыль поместить 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горлышко бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить еще на 2 дня на солнце, а затем вынести на 10 дней в холод, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, обвязать их веревками и держать в холодном месте. Наливка будет готова через 3 недели.

«Ассорти»

При приготовлении компотов из разных фруктов и ягод нельзя смешивать плоды интенсивного цвета с плодами светлого цвета. Например, нельзя смешивать вишню или черную смородину с айвой или с белой черешней, так как готовый компот приобретет непривлекательный внешний вид.

Желательны следующие комбинации:

– 30 % айвы и 70 % винограда;

– 80 % алычи, 15 % вишни и 5 % малины;

– 30 % абрикосов, 30 % груш, 30 % желтой черешни и 10 % яблок;

– 20 % вишни и 80 % красной или черной черешни.

Компот «Ассорти»

1 способ

Этот компот можно приготовить из тех фруктов и ягод, которые окажутся под рукой.

Фрукты и ягоды вымыть и дать стечь воде. Крыжовник проколоть спичкой, оборвать «носики» и «хвостики»; абрикосы и сливы разломить пополам, вынуть косточки; фрукты разрезать на дольки, твердые яблоки и груши бланшировать в кипящей воде 1–2 минуты. Подготовленные сухие банки на одну треть заполнить фруктами и ягодами. Вскипятить сироп и залить его горячим в банки через край. Банки закатать, перевернуть и закутать пледом.

Для сиропа: на 2 л воды – 400 г сахара (2 тонких стакана).

2 способ

Яблоки и груши очистить от кожицы. Яблоки разрезать на дольки, груши разрезать на половинки и четвертинки, семечки удалить. Сливы наколоть булавкой, разрезать на половинки и извлечь косточки. Плоды красиво уложить в банки до плечиков и залить горячим сахарным сиропом. Накрыть крышками и стерилизовать: литровые банки – 5 минут, двухлитровые – 8 минут, трехлитровые – 12 минут.

На 1 кг яблок – 0,5 кг груш, 400 г слив; для сиропа: на 1 л воды – 200–400 г сахара (1 или 2 тонких стакана).

Компот «Летнее ассорти»

Взять стакан вишни, стакан крыжовника, стакан черной смородины, по горсточке красной и белой, немного ягод земляники или малины. Ягоды обработать и уложить в банки, заполнив их на одну треть. Залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать: литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут. Закатать, перевернуть и оставить до охлаждения.

Для сиропа: на 1 л воды – 200–300 г сахара (1–1,5 тонких стакана).

Наливка «Ассорти»

Летом, по мере созревания ягод, в трехлитровую бутыль поочередно закладывают сначала 1 кг клубники, пересыпав ее 0,5 кг сахара, потом 1 кг абрикосов, когда они появятся, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом добавляют постепенно малину, вишню, черную смородину. С самого начала бутыль с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. После чего процеживают, разливают наливку по бутылкам, закупоривают их пробками. Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.

Переработка и хранение грибов

Сушка грибов

Сушка – простой и широко известный способ заготовки грибов впрок. Правильно высушенные грибы сохраняются долгое время, не утрачивая вкуса и аромата. По питательной ценности и усвояемости они превосходят соленые и маринованные. Однако, не все съедобные грибы пригодны к сушке. Многие пластинчатые грибы содержат горькие вещества, которые не удаляются во время сушки, поэтому сушат в основном трубчатые грибы – белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, козляки. Можно также сушить строчки и сморчки, сморчковую шапочку, трюфель белый, гриб-баран, трутовики пестрый и разветвленный, лисичку обыкновенную. Из пластинчатых грибов в сушку идут опенки осенний, зимний и летний, гриб-зонтик пестрый, шампиньоны, подвишенник, чешуйчатка ворсистая, плютей олений.

Перед сушкой грибы нужно очистить от хвои, листьев, земли и прочего мусора. Мыть или смачивать водой их нельзя – это снизит качество грибов, они потеряют аромат и станут темнее нормальных. После очистки грибы нужно рассортировать по величине и качеству. Перезрелые, дряблые, ослизлые, червивые, заплесневелые экземпляры нужно выбросить. У подосиновиков, подберезовиков, маслят ножку нужно обрезать вровень со шляпкой, у белых грибов – только нижнюю часть.

Лучше всего сушить грибы на специальных приспособлениях – ситах, решетах, плетенках, – нанизанными на нитки, на шпильки, установленные на деревянных стойках, или на спицы грибосушилки.

Очень важно правильно определить, когда гриб высушен. Нормально высушенный гриб не крошится, слегка гнется, при усилии ломается. Недосушенный гриб легко гнется, на ощупь кажется влажным, пересушенный – крошится, хрустит, легко разламывается на части. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом похожи на свежие. После сушки в грибах остается около 10 % сырого веса.

Сушеные грибы нужно хранить при температуре плюс 7–10 ˚С и невысокой влажности, иначе они могут заплесневеть. Следует иметь в виду, что они очень легко впитывают посторонние запахи, поэтому их нельзя хранить рядом с пахучими веществами.

Сушка в русской печи

Подготовленные к сушке грибы раскладываются шляпками

вниз на решета, плетенки или нанизываются на спицы. Их следует ставить в печь, когда температура в ней после топки снизится до 60–70 ˚С. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут запариться или зажариться, подгореть и сильно почернеть. При температуре ниже 50 ˚С они сохнут очень медленно, закисают и портятся.

Перед тем как загрузить грибы в печь, оттуда нужно вымести угли и золу. Если решета или плетенки не имеют подставок, то под них следует подложить кирпичи на ребро, чтобы грибы не соприкасались с подом печи.

Во время сушки очень важно обеспечить удаление влаги, испаряющейся из грибов. Для этого, закрывая печь, заслонку следует поставить на 2 кирпича, оставив между ними промежуток для притока воздуха снизу. Верхняя часть заслонки не должна плотно закрывать печь, ее следует несколько отклонить назад, это позволит все время удалять влажный воздух из печи. Печная труба в начале сушки должна быть приоткрыта на две трети задвижки, по мере подсыхания грибов ее следует понемногу прикрывать, к концу сушки закрыть наглухо.

Грибы сохнут неравномерно, мелкие шляпки высыхают быстрее, крупные – медленнее. Чтобы грибы были высушены равномерно, высохшие нужно своевременно убирать, а остальные оставлять для досушивания. Грибы нельзя пересушивать – они теряют аромат и делаются невкусными. Нед осушенные же грибы при малейшей сырости начинают плесневеть.

В русской печи нельзя сушить сморчки и строчки. Они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и теряют качество. Эти грибы нужно сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, а затем досушить на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее.

Сушка в духовке

Грибы можно сушить и в духовке. Для этого нужно сделать из проволочной сетки с крупными ячейками несколько решеток, которые вставляются в духовку вместо обычных противней.

Подготовленные к сушке грибы нужно разложить на решетках, поставить в духовку при температуре 60–70 ˚С и сушить до готовности. Во время сушки дверцу духовки следует оставить приоткрытой, чтобы оттуда выходил влажный воздух.

Грибной порошок

Для изготовления грибного порошка можно использовать те

же грибы, что и для сушки. Порошок можно приготовить из одного вида грибов или из смеси. Из ножек большинства трубчатых грибов получается грубый, плохо разваривающийся порошок, поэтому лучше использовать только их шляпки. Очень хороший порошок получается из лисичек и сморчков.

Перед сушкой на порошок грибы режут на пластинки 0,5–1 см толщины. Их провяливают на солнце, а затем досушивают в печи или в духовке. Для размола в порошок подходят сухие грибы с влажностью не более 12 %. Их можно размолоть в кофемолке или растолочь в фарфоровой ступке. Плохо размолотый порошок можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы досушить и снова перемолоть. Чем мельче порошок, тем он качественнее.

Грибной порошок очень легко впитывает влагу и быстро портится. Его следует хранить в закрытых банках, бутылках и другой плотно закрывающейся посуде, в темном, сухом, прохладном месте.

Порошки из различных грибов используют для приготовления соусов, супов, икры, ими посыпают блюда из мяса и рыбы во время приготовления, чтобы улучшить вкус и аромат. Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды и оставляют на 20–30 минут для набухания, затем добавляют в пищу и варят 10–15 минут.

Кроме порошков, из сушеных грибов можно изготовить грибную крупу, которая идет в супы, соусы и другие блюда.

Соление грибов

Грибы солят в деревянных кадках или в стеклянных банках. Можно их солить и в эмалированной посуде с неповрежденной эмалью. Жестяная, оцинкованная и глиняная посуда разъедается рассолом и образует вредные вещества, которые могут отравить грибы, поэтому ее нельзя использовать для солки.

Подготовленная для засола грибов тара должна быть чистой и без посторонних запахов. Кадки перед засолом нужно замочить, чтобы они не пропускали воду. Для засола пригодны кадки только из деревьев лиственных пород – березы, дуба, липы, ольхи, осины. Новые дубовые кадки нужно вымачивать 12–15 дней, меняя воду каждые 2–3 дня, чтобы удалить из древесины дубильные вещества, иначе они вызовут почернение грибов и рассола.

Кадки, бывшие в употреблении, нужно тщательно вымыть и пропарить крутым кипятком с примесью каустической соды (50 г на 10 л воды). Их также можно пропаривать кипятком с добавлением можжевельника или вереска. Если для соления используется стеклянная или эмалированная тара, она должна быть чисто вымыта и просушена.

В засол идут преимущественно пластинчатые грибы – грузди, волнушки, рыжики, сыроежки и другие млечники. Солят и трубчатые грибы, обычно белые, но они получаются гораздо вкуснее, если их заготавливать маринованными или сушеными.

Есть три способа соления грибов – холодный, сухой и горячий. Сельские жители чаще применяют холодный и сухой способы, горожане – горячий.

Холодное соление грибов – это квашение, потому что консервантом в нем является не соль, а образующаяся в процессе брожения молочная кислота.

Грибы, засоленные холодным способом, достигают готовности не раньше, чем через 1,5–2 месяца, но они вкуснее и лучше хранятся, чем грибы горячего засола.

Грибы, засоленные горячим способом, готовы к употреблению уже через несколько дней, но они мягкие и плохо выдерживают длительное хранение. В городах, где нет условий для холодного соления, этот способ предпочтительнее.

Холодный способ

Здесь, видимо, нужно напомнить, что холодным способом нельзя солить грибы, которым необходимо отваривание для

удаления ядовитых веществ. Грибы, содержащие горький и едкий сок, во многих кулинарных инструкциях рекомендуется вымачивать по нескольку суток или отваривать. Однако, при длительном вымачивании они теряют не только горечи, но и полезные вещества, а в летнюю жару могут загнить. Опыт показывает, что при правильной засолке холодным способом горечь из этих грибов исчезает и без вымачивания, и они получаются вкуснее, чем засоленные горячим способом.

Для холодного засола пригодны грузди, подгруздки белые и черные, рыжики, волнушки, серушки, большинство сыроежек. Солить их можно и раздельно, и смесью. Если есть возможность, мягкие и ломкие грибы (волнушки, белянки, рыжики, сыроежки) лучше солить отдельно от крепких и мясистых (грузди, подгруздки, валуи), потому что первые засаливаются быстрее, а вторые медленнее.

Грибы, предназначенные для соления, нужно перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и оставить на 1–3 часа, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов нужно отмыть от налипшей грязи и тщательно прополоскать в чистой воде.

Перед укладкой грибов на дно тары нужно насыпать слой соли. Поверх него кладутся листья черной смородины, вишни и дуба, листья и корень хрена, стебли укропа – для придания грибам лучшего вкуса и аромата. Ножки грибов отрезаются на расстоянии 0,5 см от шляпки. Укладывать грибы нужно плотно, шляпками вниз, слоями 6–10 см толщины. Каждый слой грибов пересыпается солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Берется 35–50 г соли на 1 кг свежих грибов или, по старинным нормам, 1,5–2 стакана соли на ведро грибов. Сверху грибы нужно прикрыть слоем листьев смородины, хрена, вишни, укропа, чтобы предохранить их от плесени, которая может появиться на поверхности рассола. Затем грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут груз (гнет, гнеток) и прикрывают тару чистой тряпкой.

Для гнетка лучше всего брать камень, не растворяющийся в рассоле. Нельзя использовать кирпичи, известковые и доломитовые камни, металлические ржавеющие предметы. Если нет подходящего камня, можно взять эмалированную кастрюлю с неповрежденной эмалью и наполнить ее чем-нибудь тяжелым. Тяжесть гнетка должна быть подобрана так, чтобы прижать грибы и вытеснить из них воздух, но не раздавить их.

Через 1–2 дня грибы осядут и дадут сок. Весь процесс засолки занимает 1,5–2 месяца, затем грибы можно использовать в пищу. Температура в помещении во время засолки грибов не должна

превышать 6–8 °С, иначе они могут прокиснуть или заплесневеть, но и не должна опускаться ниже 0 °С, потому что при низкой температуре засолка идет медленнее.

Если грибы промерзнут, они чернеют и делаются невкусными. Хранить готовые к употреблению грибы лучше всего при температуре 0–4 °С.

Рассол должен полностью закрывать грибы. Если рассола мало или он по каким-то причинам вытек, нужно залить грибы 10 %-м раствором соли в кипяченой воде. В случае появления плесени нужно удалить ее со стенок тары чистой тряпкой, смоченной раствором соли или уксуса, а также промыть в этом растворе деревянный кружок и гнеток.

Если кадка не заполнена, туда можно добавить грибы, собранные позже. Их нужно очистить, помыть, обрезать ножки, затем снять гнеток и верхний слой листьев, уложить грибы поверх засоленных, как описано выше, снова прикрыть их слоем листьев, чтобы те полностью закрывали грибы, и вернуть гнеток на место.

Сухой способ

Этим способом солят преимущественно рыжики и сыроежки. Он характерен тем, что грибы перед засолом не моют, а тщательно очищают от лесного мусора и протирают влажной тряпкой. В остальном этот способ сходен с холодным. В рыжики не кладут трав и специй, чтобы не отбить их естественный вкус и аромат. После очистки их укладывают в тару и пересыпают солью (35–50 г соли на 1 кг грибов). Как и при холодном способе, уложенные грибы накрывают деревянным кружком, на него кладут гнет и прикрывают тару чистой тряпкой. Через 1–2 дня они дают сок.

Горячий способ

Грибы, в свежем виде содержащие ядовитые вещества (сморчки, паутинники, опенки), можно солить только этим способом. Он подходит и для плотных, мясистых грибов с грубой мякотью, делающихся от варки мягче, и для грибов, содержащих большое количество горечи, которая удаляется при отваривании. Это скрипицы, грузди перечные, горькушки, краснушки, валуи, говорушки и некоторые сыроежки. Горячим способом также солят все разновидности трубчатых грибов.

Подготовленные к засолке грибы нужно отварить в чистой подсоленной воде, затем дать воде стечь и остудить. Время отваривания зависит от вида грибов. Трубчатые грибы

отваривают 10–15 минут, грубые и горькие грибы – 20–30 минут. Условно съедобные грибы нужно отваривать в течение времени, достаточного для отделения ядовитых веществ (не менее 20 минут), а затем несколько раз тщательно промыть холодной водой. Для мягких грибов с нежной мякотью, таких, как рыжики, волнушки, негорькие сыроежки, достаточно бланширования в течение 5–8 минут.

Когда грибы немного обсохнут, их нужно засолить так же, как описано в холодном способе. Грибы, засоленные горячим способом, пригодны в пищу уже через 10–15 дней.

Квашение грибов

Квашение отличается от засолки тем, что в грибы добавляется закваска. Для квашения пригодны все пластинчатые грибы, особенно виды с плотной, грубой мякотью, которые при обычной засолке сквашиваются очень медленно.

Предназначенные для квашения грибы чистят, моют в холодной воде, а затем отваривают в течение 20–30 минут в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды). После отваривания грибы откидывают на решето, дают воде стечь и охлаждают, затем укладывают в стеклянные банки или в другую посуду, накрывают сверху деревянным кружком и заливают кисло-сладкой заливкой с добавлением закваски.

Для приготовления заливки нужно в 1 л кипяченой воды растворить 70 г поваренной соли и 20 г сахара. Для закваски в грибы кладут сыворотку или кислое обезжиренное молоко – 1 столовую ложку на 1 кг грибов. Процесс квашения длится 2–3 недели, в зависимости от температуры хранения.

Квашение рыжиков

Для квашения отбирают рыжики со шляпками диаметром не более 5 см. Очистив и промыв, их ошпаривают крутым кипятком и откидывают на решето, затем укладывают в стеклянные банки, пересыпают солью и заливают заливкой. Сверху кладут деревянный кружок и груз с таким расчетом, чтобы грибы всегда находились в жидкости.

Чтобы приготовить заливку, на 1 кг грибов нужно взять 30 г соли, 15 г сахара и 1 столовую ложку кислого молока или сыворотки.

Маринование грибов

Маринование основано на консервирующем действии уксусной кислоты, которая подавляет развитие гнилостных микроорганизмов. Для маринования используется слабый раствор уксусной кислоты, поэтому маринованные продукты хорошо сохраняются лишь при низких температурах или пастеризованными в герметической упаковке.

Для маринования пригодны все трубчатые грибы. Из пластинчатых грибов маринуют опенки, лисички, рыжики, шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов, не раскисающие при отваривании. Крупные шляпки нужно разрезать так, чтобы получились куски величиной с мелкие шляпки и проварились одновременно с ними. Ножки лучше мариновать или хотя бы проваривать отдельно от шляпок, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2–3 см. Пластинчатые грибы маринуют без ножек.

Мариновать грибы предпочтительнее по видам, хотя можно и в смеси. При отваривании грибы рекомендуется опускать в кипящую воду. Нужно помнить, что другие грибы, отваренные вместе с подосиновиками, темнеют. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому они провариваются не одновременно. Мякоть подосиновиков и белых плотнее, чем у подберезовиков, они могут оказаться недоваренными, а подберезовики переваренными.

Перед маринованием грибы нужно отобрать по размеру, очистить от налипшего мусора и тщательно промыть. Ножки нужно обрезать – у подосиновиков и подберезовиков до 3 см от шляпки, у маслят и моховиков – до 1,5 см, у белых, опят, лисичек, шампиньонов до 0,5 см.

У маслят обязательно снимают кожицу со шляпки. Чтобы очистить маслята от кожицы, нужно положить их в дуршлаг и погрузить на 1 минуту в кипящий подсоленный раствор, а затем промыть холодной водой, слегка помешивая. Кожица при этом легко отмывается со шляпок.

Подберезовики, подосиновики, моховики перед варкой нужно залить кипятком, продержать в нем 5 минут и промыть в холодной воде, иначе маринад будет темным.

Очень важно определить время варки грибов. Белые грибы, подосиновики, шампиньоны варят 20–25 минут от начала закипания, подберезовики и маслята – 10–15 минут, рыжики – 8–10 минут, лисички и опенки – 20–25 минут. Отваривание заканчивают, когда грибы начнут опускаться на дно кастрюли, а

маринад станет прозрачным.

Количество маринада в грибах должно составлять 18–20 % общего объема. Для этого на 1 кг свежих грибов берется 1 стакан маринада.

Маринование грибов 1 способом

Маринад наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, доводят до кипения и опускают туда подготовленные грибы. Когда грибы закипят, их нужно варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая образующуюся пену.

Для маринада на 1 кг свежих грибов берется 1 столовая ложка соли и 200 г 6 %-го раствора пищевой уксусной кислоты.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в кастрюлю добавляют специи. По окончании варки грибы нужно снять с огня и вместе с маринадом быстро охладить, накрыв кастрюлю марлей или чистой тряпкой. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом, в котором они варились. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение в холодном месте.

На 1 кг свежих грибов – 1 чайная ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 2 гвоздики и столько же корицы, немного бадьяна, лавровый лист и 0,5 г лимонной кислоты для сохранения натурального цвета грибов.

Маринование грибов 2 способом

Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откидывают на решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрывают крышками и ставят на хранение в холодном месте.

Чтобы приготовить маринад, на 1 кг свежих грибов нужно взять 0,4 л воды, 1 чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 лавровых листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна и лимонной кислоты. Смесь нужно кипятить в эмалированной кастрюле 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, добавить туда 8 %-й уксус – примерно 70 г на 1 кг свежих грибов.

Маринованные грибы хранят при температуре около 8 °С. В пищу их можно использовать через 25–30 дней после маринования. Если в банках появилась плесень, грибы нужно откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а

затем сложить их в чистые прокаленные банки и вновь залить маринадом.

Описанные выше способы маринования пригодны для всех грибов. Однако, для отдельных видов грибов существуют свои рецепты маринования.

Маринование шампиньонов

Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, затем бланшируют, погружая их в дуршлаге на 5 минут в кипяток, промывают холодной водой и откидывают на решето, чтобы стекла вода. После бланширования их опускают в кастрюлю с кипящей водой. В воду нужно положить соль и лимонную кислоту.

Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Готовые грибы начинают опускаться на дно, а маринад становится прозрачным. Перед концом варки в маринад добавляют 8 %-й уксус – 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов – лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают охлажденным маринадом, в котором они варились, и закрывают крышками.

На 1 л воды – 2 чайные ложки соли и 0,5 г лимонной кислоты.

Маринование рыжиков

Отобранные, очищенные и промытые молодые шляпки рыжиков заливают подсоленным кипятком и оставляют на 2–3 минуты в плотно закрытой посуде, затем откидывают на решето и дают остыть. Остывшие грибы раскладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Для изготовления маринада на 1 кг грибов берут 3/4 стакана воды, 1 чайную ложку соли, специи и кипятят 20–30 минут на слабом огне. Когда маринад немного остынет, туда добавляют пол стакана 8 %-го уксуса на 1 кг грибов и охлаждают.

Маринование лисичек

Лисички очищают от грязи, моют, отрезают ножки там, где начинаются пластинки, отваривают в подсоленной воде в течение 20 минут и откидывают на решето. Маринад доводят до кипения, затем опускают туда отваренные грибы и варят еще 20–25 минут.

Перед концом варки добавляют на 1 л грибов в маринаде 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Для маринада: на 1 кг грибов – 2/3 стакана 8 %-го уксуса, 1/3 стакана воды, 1 столовая ложка соли.

Маринование горькушек

Очищенные и промытые мелкие шляпки горькушек отваривают в течение 20 минут, затем отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и отжимают. Варят маринад до готовности овощей. В конце варки туда добавляют уксус, кладут отжатые грибы и варят еще 5–10 минут. Когда грибы сварятся, их перекладывают в банки, заливают горячим маринадом, плотно закупоривают, охлаждают и ставят в холодное место для хранения.

Для маринада: на 1 кг грибов – 1 столовая ложка соли, 1–2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 гвоздик, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, половинка моркови, 2 стакана воды, 50–60 г 30 %-й уксусной кислоты.

Консервирование грибов

Консервирование – это способ заготовки, при котором грибы стерилизуют и хранят в герметически закрытых банках. Для консервирования используются стеклянные банки емкостью от 0,25 до 3 литров, которые закатываются жестяными или закрываются другими плотно прилегающими крышками.

Консервировать можно маринованные, жареные и даже соленые грибы, предварительно подготовив их, как описано ниже в способах консервирования. Подготовленные грибы раскладывают в чисто промытые банки. Сначала в банку нужно налить горячую заливку, примерно на пятую часть всего объема банки, затем наполнить банку грибами и специями, с которыми они варились.

Для стерилизации нужен бачок или большая кастрюля. Туда кладется подставка, чтобы дно банки не соприкасалось с дном кастрюли, и наливается столько воды, чтобы она покрывала банку не ниже, чем на 1,5–2 см от горловины. Перед началом стерилизации воду нужно нагреть до температуры 60–70 °С.

Крышки для банок нужно прокипятить в течение 10–15 минут вместе с резиновыми прокладками. Заполненную банку нужно немедленно накрыть (не закрывая плотно) вынутой из кипящей воды крышкой, затем поместить в бачок для стерилизации и кипятить на слабом огне. Банка не должна касаться стенок бачка, иначе она может треснуть. Время стерилизации зависит от размеров используемой посуды. Банки емкостью до 0,5 л прогревают 12–15 минут, до 1 л – 20 минут, до 3 л – 30 минут. После стерилизации банку вынимают из воды (для этого есть специальные щипцы), не сдвигая и не поднимая крышки, затем крышку закатывают или плотно закрывают.

Хранение грибов зависит от того, насколько тщательно проведена стерилизация. Хорошо простерилизованные грибы можно хранить даже при комнатной температуре, хотя лучше поместить их в прохладное место, потому что даже в стерильных условиях длительное хранение при высокой температуре снижает вкусовые качества продукта.

Консервирование маринованных грибов

Маринад для консервированных грибов готовится так же, как для маринованных, но уксуса или уксусной эссенции кладут в 2 раза меньше, а сахара берут 1 столовую ложку на 1 л продукции. Грибы отваривают в маринаде, как описано в мариновании, затем

раскладывают по банкам и стерилизуют.

Консервирование жареных грибов

Свежие грибы очистить, промыть, дать воде стечь и нарезать брусками или ломтиками. В эмалированной кастрюле разогреть масло, положить туда грибы, посолить и варить в собственном соку, под крышкой при слабом кипении в течение 40–50 минут. Затем нужно снять крышку и обжарить их, пока сок не испарится и масло не станет прозрачным.

Грибы нужно горячими разложить в небольшие банки, заранее стерилизованные в кипящей воде в течение 15 минут (крышки тоже стерилизовать), и залить сверху слоем растопленного масла не менее 1 см. Если грибы должны храниться при комнатной температуре, банки нужно простерилизовать в течение 1 часа и герметически закупорить. Если они будут храниться в холодном помещении, банки достаточно просто закупорить. В любом случае их нужно хранить в темноте, потому что жиры на свету расщепляются и прогоркают.

Консервирование натуральных грибов

Грибы очистить, промыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. В каждую банку на пятую часть объема налить горячей прокипяченной воды с небольшим добавлением уксуса (3 чайные ложки 5 %-го уксуса на 100 г воды), заполнить грибами и стерилизовать. Банки закупорить и поставить на хранение.

При использовании жидкость сливают, а грибы обжаривают на сковородке, как свежие.

Консервирование соленых грибов

Соленые грибы вместе с рассолом положить в кастрюлю и довести до кипения, периодически помешивая, чтобы не пригорели. Прогретые грибы разложить по банкам и стерилизовать.

Рассола должно быть примерно 20 % от общего объема. Если его мало, нужно добавить в грибы соленую воду, взяв 1 столовую ложку соли на 1 л воды.

Консервирование грибов в собственном соку

Грибы очистить, промыть, нарезать и поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налито немного воды.

Посолить их и прогревать при помешивании, пока из них не выделится сок, затем закрыть крышкой и отваривать на слабом огне 15–20 минут. Отваренные грибы разложить по банкам, залить оставшимся от варки грибным соком так, чтобы они были полностью закрыты жидкостью. Если сока мало или он выкипел, во время варки можно добавить немного кипяченой воды. Банки простерилизовать, закатать и поставить на хранение.

Консервирование рыбы

Существует несколько способов консервирования рыбы в домашних условиях. Это соление, маринование, копчение, вяление и сушка.

Основным требованием к рыбе, используемой для переработки, является ее свежесть, поэтому перерабатывать ее нужно своевременно.

Для копчения и сушки можно использовать как свежее, так и мороженое сырье. Для защиты мороженой рыбы от нежелательных изменений ее необходимо упаковать в полимерные пленки, что позволит снизить усушку рыбы в процессе хранения, уменьшит доступ кислорода и предохранит рыбу от вторичного загрязнения. Хранить замороженную рыбу следует при температуре не выше минус 18 °С.

Размораживание рыбы

Размораживание рыбы является важной операцией, поскольку от правильности размораживания зависит качество рыбы. Скорость и продолжительность размораживания зависит от температуры, которой подвергается замороженная рыба.

При размораживании на воздухе рыбу выкладывают на стол и оставляют на 8–10 часов. В процессе размораживания рекомендуется сбрызгивать рыбу холодной водой. Температура окружающего воздуха не должна превышать 18–20 ˚С, а оптимальной считается 15 ˚С.

При размораживании в воде мороженую рыбу желательно погружать в холодную проточную воду, так как при погружении в теплую непроточную воду происходит обсеменение рыбы гнилостными микроорганизмами, и качество рыбы ухудшается. Скорость размораживания в проточной холодной воде в 2 раза выше, чем в непроточной, и обеспечивает получение продукта более высокого качества.

Поскольку при размораживании в воде могут возникать такие дефекты, как набухание поверхностных тканей, чрезмерное их размягчение и ослабление, разрыв брюшка у мелких рыб, то рыбу следует размораживать не полностью, а лишь до повышения температуры в теле рыбы до минус 1 – плюс 2 ˚С. Этот прием часто используется при подготовке рыбы к холодному или горячему копчению. Вследствие того, что рыба разморожена не полностью, облегчается ее разделка и подготовка к дальнейшим операциям.

Размороженная рыба должна иметь приятный внешний вид и хорошую консистенцию. Нельзя употреблять в пищу рыбу с взъерошенной чешуей, пучеглазую, с вздутым брюшком, водянкой, с признаками кровоизлияния, с грязно-серыми жабрами, покрытыми слизью, и слабой мускулатурой.

Разделка рыбы

При разделке рыбы преследуется цель не только отделения съедобной части от несъедобной, но и создание наиболее оптимальных условий для последующей технологической обработки.

Разделка рыбы перед копчением и сушкой облегчает доступ к внутренним слоям мяса рыбы и ускоряет процессы просаливания, пропитывания древесным дымом при копчении и удаления влаги при сушке.

Перед копчением и сушкой, а так же вялением, разделку чаще всего применяют для крупных рыб массой более 2 кг. Мелкую и средних размеров рыбу при копчении и сушке обрабатывают целиком, так как в этом случае удается лучше сохранить присущие рыбе вкусовые свойства и ее пищевую ценность. При горячем копчении из неразделанной рыбы вытекает меньше бульона, и мясо сохраняет нежность и сочность. При сушке и вялении для лучшего удаления влаги и предотвращения порчи мяса крупную рыбу обязательно разделывают.

Основные виды разделки

Потрошение с головой – наиболее распространенный вид разделки. При этом способе брюшко разрезают между грудными плавниками от головы до анального отверстия, удаляют внутренности, брюшную полость у позвоночника зачищают от сгустков крови. При разделке крупных рыб вдоль позвоночника делают 1–2 неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. У отдельных видов рыб разрез брюшка может быть сделан на 1,5–2 см дальше анального отверстия.

Жаброванне – вид разделки, чаще всего применяемый для сельди. При этом жабры или жабры с частью внутренностей удаляют. Икру и молоки, а также отложения жира в брюшной полости оставляют в рыбе.

Зябрение – удаление части внутренностей и грудных плавников с прилегающей частью брюшка. Жабры и половые продукты могут быть оставлены в рыбе.

Разделка на боковник – применяется для осетровых и лососевых рыб и сома. Заключается в удалении головы на уровне грудных плавников, отделении хвостовой части на уровне начала или конца основания анального плавника и разрезании рыбы на две половинки. Позвоночник и внутренности удаляются. Из дальневосточных рыб на боковник разделывают кету и нерку; потрошеную рыбу вдоль позвоночника разрезают на два филе с удалением позвоночной кости. При разделке осетра на боковник тушку разрезают вдоль хребта на две равные части, причем хрящи и боковые жучки могут быть удалены или оставлены. Брюшную часть (тешу) срезают на расстоянии 4–5 см ниже боковых жучков.

Разделка на пласт с головой. Рыбу разрезают по спине вдоль позвоночника с удалением внутренностей. Этим способом разделывают зубатку. При разделке на пласт с головой голову разрубают по теменной части между глазами и разрезают по спинке так, чтобы разрез являлся продолжением надруба на голове и проходил до хвостового плавника. Внутренности удаляют, иногда делают по одному продольному надрезу вдоль мясистой части с внутренней стороны спины.

Разделка на пласт обезглавленный – разделывание рыбы такое же, как на пласт с головой, но голову вместе с грудными

плавниками удаляют.

Разделка на полу пласт. Рыбу разрезают по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, другой разрез делают по левой стороне мясистой части спинки вдоль позвоночника. Внутренности удаляют, сгустки крови зачищают. Этот способ применяется при обработке крупного частика (лещ, сазан и др.).

Разделка на спинку (балык). При этом способе разделки у рыбы удаляют брюшко, голову и внутренности. Разделку на спинку применяют при обработке лососевых, осетровых, морского окуня, сома, ставриды, палтуса, зубатки, угольный рыбы, усача. При разделке у потрошеной рыбы отделяют голову на уровне грудных плавников. Тешу срезают у осетровых на расстоянии 4–5 см от боковых жучек, а у других рыб на 1–2 см ниже боковой линии. Срез теши заканчивается у анального плавника. При разделке усача, ставриды и жереха допускается приготовление спинки с оставлением головы, но с удалением жабр.

Разделка на филе. Этот способ разделки заключается в удалении головы, плечевых костей, внутренностей, плавников и отделении от позвоночной кости двух продольных половинок мяса. Филе, приготавливаемое из крупных рыб, может быть разрезано на куски не менее 15 см.

Разделка на кусок. Разделка заключается в разрезании потрошеной обезглавленной рыбы на поперечные куски длиной не менее 15 см. Применяется при копчении крупных по размеру рыб.

Разделка на спинку-балычок. Этим способом разделывают сиговых и крупных частиковых рыб. У рыбы срезают брюшную часть (тешу), удаляют внутренности; голова может быть оставлена или удалена.

Разделка на клипфиск. Этот вид разделки применяется при сушении соленой трески, пикши и сайды. Перед разделкой живую рыбу обескровливают, удаляют голову, оставляя плечевые кости, потрошат, удаляют внутренности. Затем рыбу распластывают со стороны брюшка вдоль позвоночника, который удаляют.

Заболевания рыб, опасные для человека

Помимо свежести сырья как основного требования к качеству рыба должна иметь санитарную доброкачественность. Рыбы болеют различными заболеваниями вирусного, бактериального, грибкового характера, и некоторыми из них могут заразиться люди при употреблении такой рыбы в пищу.

Тельминтозы — заражение человеком через рыб паразитическими червями – гельминтами: сосальщиками (трематодами) и ленточными червями – круглыми, нематодами, цестодами и др.

Описторхоз — заболевание, связанное с природным обитанием моллюска-ботинии, протекающее с признаками лихорадки и общим недомоганием. Паразитирование гельминтов в организме человека может вызвать цирроз печени, холецистит и другие нарушения. Чаще всего встречается в Западной Сибири, Поволжье, Пермской области, республике Коми, в бассейнах рек Дона, Камы и др.

Дифиллоботриозы – заболевание, вызванное широким лентецом, достигающим десятиметровой длины. Человек заражается при питье сырой воды из водоемов и через промежуточных хозяев – щуку, окуня, налима, ерша. У заразившегося наблюдается анемия из-за дефицита витамина B_{12}, аллергии, иногда со смертельным исходом. Опасность заражения в бассейнах Оби, Иртыша, Лены, Енисея, Невы, Свири, Амура, Волги, а также на Байкале, Ладожском и Онежском озерах.

Нанофтиетоз — заболевание, вызванное трематодой, паразитирующей в кишечнике человека и плотоядных. Можно заразиться через кету, тайменя, сига, хариуса.

Диоктофимоз — наиболее опасное заболевание, вызываемое малощетинковым червем (олигохета). Человек заражается через промежуточных хозяев – чехонь, окуня, щуку, сома, усача, зараженных крупной нематодой – свайником великаном, впоследствии паразитирующей у человека в почках, мочеточниках и мочевом пузыре. Опасность заражения возникает при употреблении некипяченой воды. Заболевание встречается в Средней Азии и в Карелии.

Не рекомендуется употреблять икру, молоки и печень

налима, щуки, усача, окуня и белуги в нерестовый период, так как это может привести к отравлениям.

Профилактика гельминтоза

Профилактика гельминтозных заболеваний сводится к необходимости тщательно соблюдать санитарные гигиенические нормы и выдерживать необходимый тепловой режим при переработке свежей рыбы.

В связи с этим не рекомендуется в домашних условиях изготавливать рыбу холодного копчения, поскольку не всегда удается при домашнем копчении и невысокой температуре обеспечить равномерный и глубокий прогрев.

Солить рыбу следует не менее 2 недель при концентрации соли не менее 14 %.

Рыбу можно обеззаразить глубоким примораживанием при температуре не выше минус 20 ˚С в течение трех суток.

Нельзя скармливать домашним животным сырую рыбу и нельзя употреблять для питья сырую воду из открытых водоемов.

Заболевания рыб, не опасные для человека

Лингулез. Иногда при потрошении рыб с раздувшимся брюхом обнаруживаются гельминты-ремнецы, достигающие метровой длины при ширине от 5 до 15 мм. Эти гельминты не представляют опасности для человека и удаляются при потрошении. Встречаются у лещей, плотвы, красноперки, толстолобиков и др.

Филометроидозы. При разделке рыбы обнаруживают розовато-красного круглого гельминта (филометроидес), паразитирующего под чешуей, в брюшной полости и в стенках плавательного пузыря карпа, леща, густеры, и на плавниках карася. Эти гельминты также не представляют опасности для человека и легко удаляются при потрошении.

Чернильно-пятнистая болезнь. Иногда тело рыб, жабры, плавники покрываются черными точками – пигментом, который выделяют паразитирующие в рыбах гельминты. Болеют чаще всего карп, толстолобик, вобла, плотва, окунь и др.

Посол

Существует три способа посола рыбы: сухой, мокрый и смешанный. При сухом посоле рыбу натирают, пересыпают или обваливают солью; при мокром посоле рыбу заливают солевым рассолом и выдерживают в нем определенное время; при смешанном посоле рыбу вначале натирают солью, а затем закладывают в рассол.

Сухой посол

Способом сухого посола солят, как правило, речную рыбу: воблу, сазана, леща, судака, красноперку, плотву, щуку и др.

Прежде чем приступить непосредственно к посолу, рыбу необходимо отсортировать, отбирая мелкую рыбешку, которую желательно засолить отдельно. Мелкую рыбу солят целиком, не разделывая, без потрошения. Ее промывают очень холодной водой, желательно ледяной, для удаления слизи и грязи и дают стечь воде. После чего рыбу обваливают в соли и аккуратно, но по возможности плотно, выкладывают в сухую деревянную тару ровными рядами, пересыпая солью. Наполнив кадку или бочонок мелкой рыбой, сверху насыпают соль слоем 1,5–2 см, кладут гнет и ставят тару на хранение в прохладное место. Рыба просолится через 2–3 дня, но употреблять ее в пищу желательно через 10–12 дней, когда мясо рыбы созреет. На каждый килограмм рыбы приблизительно расходуется 180–200 г соли.

Среднюю и крупную рыбу перед посолом разделывают и потрошат. Рыбу средних размеров разрезают со стороны брюшка от головы до анального отверстия и удаляют кишечник и внутренности. У крупной рыбы делают дополнительный продольный разрез на спинке. После разделки рыбу натирают солью, засыпая ее в продольный разрез на спине, на брюшке, а также в жабры. Затем рыбу укладывают в чистую сухую тару брюшком вверх, пересыпая солью, и хранят на холоде. Продолжительность посола в погребе – 12–15 суток, в прохладном помещении 5–7 суток. На каждые 10 кг рыбы приблизительно расходуется 1,5–2 кг соли.

Можно использовать следующий метод посолки. Выпотрошенную, не очищенную от чешуи рыбу моют, обсушивают, делают изнутри на спинке 2 глубоких продольных разреза, избегая повреждения кожи, и набивают эти разрезы смесью соли и сахарной пудры в пропорции 10:1. Брюшную полость изнутри обильно натирают солью, а также жабры и

поверхность тушки, после чего заворачивают рыбу во влажную полотняную ткань, перевязывают шпагатом крест-накрест и закладывают для просолки в деревянную тару брюшком вверх и убирают в прохладное место. Продолжительность посола 6–8 дней.

Для того чтобы получить пряный посол, разделанную и натертую солью рыбу закладывают рядами в деревянную или стеклянную тару, пересыпая каждый ряд зернами душистого и черного перца, а также лавровым листом. Затем тару с рыбой выдерживают 20 дней в прохладном помещении, после чего промывают холодной водой и сушат в подвешенном состоянии на сквозняке.

Смешанный посол

При смешанном посоле на рыбу действуют одновременно солевой раствор (тузлук) и соль. Находящаяся на рыбе соль, растворяясь в воде, выделяющейся из рыбы, обеспечивает образование дополнительного количества тузлука. Вследствие этого тузлук остается насыщенным и процесс посола начинается сразу; при этом поверхностные слои рыбы обезвоживаются.

При посоле жирных рыб в посольную емкость наливают больше тузлука, так как жирные рыбы медленнее и в меньших количествах выделяют воду. Вследствие этого может образоваться недостаточное количество тузлука и верхние слои рыбы в посольной емкости будут контактировать с воздухом, что может привести к окислению жира и ухудшению качества рыбы.

Процедуру смешанного посола необходимо проводить при пониженной температуре, особенно при посоле крупной или неразделанной рыбы. Оптимальная температура около 15 ˚С или более низкая. Поэтому в холодное время года – ранней весной и поздней осенью – можно солить рыбу с меньшим количеством соли, получив малосоленую рыбу с более нежной и сочной консистенцией.

Для этого рыбу любых размеров разрезают вдоль спинки и вдоль брюшка. После извлечения внутренностей рыбу не моют, чтобы сохранить ее кровянистость, а обсыпают все разрезы мелкой солью тонким слоем, не забывая насыпать соль за жабры. Сделав это, рыбу закладывают плотными рядами в деревянную тару – бочку или широкую кадку – и заливают солевым рассолом, насыпая сверху тонкий слой соли. При таком смешанном посоле рыба просаливается за более короткий промежуток времени – двое суток. Соль расходуется из расчета 8–17 % к весу всей рыбы.

Мокрый посол

При этом способе посола рыбу закладывают в охлажденный посолочный рассол – тузлук.

При мокром посоле необходимо учитывать, что на скорость просаливания рыбы в тузлучном рассоле оказывают влияние такие факторы, как температура тузлука, размер рыбы и содержание в ней жира. Крупная рыба должна находиться в рассоле дольше, чем мелкая. На скорость посола также влияет исходное качество рыбы. Размороженная рыба поглощает соль быстрее, чем рыба, не подвергавшаяся замораживанию. Продолжительность посола также колеблется в зависимости от содержания жира, она уменьшается с увеличением концентрации тузлука и при повышении его температуры.

Засаливая рыбу этим способом, ее необходимо очистить от чешуи, извлечь внутренности и уложить в посуду, предназначенную для посола. Вскипятить, профильтровать и охладить солевой рассол, исходя из расчета: на 1 л воды – 250 г соли, лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца. Залить рассолом подготовленную рыбу и выдерживать в прохладном месте 20 дней. После чего рыбу из рассола извлечь, промыть холодной водой и сушить в подвешенном состоянии на сквозняке.

При желании или необходимости можно засолить рыбу быстрым способом. Вначале необходимо приготовить сильно насыщенный соляной рассол. Для этого в воду рекомендуется положить такое количество соли, чтобы часть ее при размешивании осталась нерастворенной. Рассол вскипятить, профильтровать и остудить. Выпотрошенные и промытые тушки запускать поочередно на 1 минуту в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 1 столовая ложка соли). Затем сразу же закладывать на 2 минуты в уксус, после чего оставить на 30 минут в насыщенном соляном рассоле. По истечении времени рыбу извлечь и подвесить для сушки в хорошо продуваемом помещении.

Как правильно посолить икру

По вкусовым достоинствам первенство занимает икра осетровых рыб, затем следует икра лососевых, частиковых и океанических.

Чтобы правильно и быстро посолить икру, ее необходимо тщательно очистить от пленок и крови и выложить в марлевый мешочек такого объема, чтобы при опускании его в наполненном

виде на стол икра растекалась в виде блина. Затем в просторной посуде довести до кипения слабый соляной рассол (40 г соли на 1 л воды) и на 30 секунд погрузить в него мешочек с икрой, после чего этот мешочек подвесить и дождаться полного стекания воды. Охлажденную икру переложить в чистую стеклянную посуду и убрать на хранение в морозильную камеру или в погреб на лед. Срок хранения 1 месяц.

Существует еще несколько способов посолки икры. Наиболее известный и простой в применении состоит в том, что из рыбы осторожно, чтобы не загрязнить и не облить желчью, вынимают икру, прополаскивают ее холодной кипяченой водой. Если солят щучью икру, то ее необходимо ошпарить кипятком во избежание заражения микробами, вызывающими у человека кишечные заболевания. На дно посолочной посуды насыпают слой соли и выкладывают икру рядами, пересыпая солью из расчета: 12–15 % соли к весу икры. Посуду с посоленной икрой следует поставить в прохладное место на 3–5 суток, после чего выделившийся рассол слить, икру дважды промыть чуть теплой кипяченой водой и переложить в стеклянные простерилизованные банки.

Другой, более сложный способ, позволяет получить икру более высокого качества. Изготовить грохотку – деревянную раму ($30 \times 15 \times 300$ мм), затянутую капроновой мелкоячеистой (3–4 мм) сеткой или капроновым тюлем. Чистую эмалированную кастрюлю обдать кипятком, положить на нее грохотку, на которую небольшими порциями выкладывать промытую икру, и легким надавливанием пальцев, совершая круговые движения, протереть икру через сетку. После чего протертую (пробитую) икру переложить в другую чистую эмалированную посуду и, осторожно размешивая деревянной лопаткой, удалить попавшие через сетку пленки. В икру всыпать соль из расчета 100–120 г на 1 кг и тщательно размешивать в течение 10–15 минут деревянной ложкой или лопаткой, стараясь не давить икорные крупинки. При перемешивании из икры удалить попавшие в нее через сетку пленки. Икра в процессе перемешивания вначале разжижается, выделяя тузлук, а затем густеет и перестает слипаться. Когда икорные крупинки перестают приставать к деревянной ложке, просаливание считается законченным.

После этого к соленой икре следует добавить консерванты из расчета: на 1 кг икры – 1 чайная ложка глицерина и 1 таблетка аспирина, разведенные в столовой ложке кипяченой воды. Икру еще раз перемешать и убрать в прохладное место. К употреблению икра готова через 1–1,5 часа.

Можно посолить лососевую икру несколько иначе. Так же, как в предыдущем способе, икру пробить через грохотку, отделяя

икринки от пленок. Затем вскипятить насыщенный солевой раствор, охладить его до 15 °С и залить им икру на 10–20 минут. После чего икру отбросить на сито, дать стечь воде. Затем смешать с консервантами и небольшим количеством растительного масла, выложить в мелкие баночки, укупорить и убрать в холодильник.

Хранить соленую икру рекомендуется в простерилизованных и обсушенных стеклянных банках, присыпанных мелкой солью. Икру в банках сверху заливают небольшим количеством растительного масла.

Щучью икру можно посолить особым способом. Вскипятить крепкий раствор поваренной соли и залить им икру, освобожденную от пленок и сгустков крови, в соотношении 2:1. Икру, залитую раствором, в течение 1–2 минут следует непрерывно помешивать. Зернышки икры всплывут на поверхность, приобретя светло-желтый цвет и становясь упругими. Икру осторожно отбросить на сито, дать стечь воде, слегка промыть кипяченой горячей водой, если икра оказалась очень соленой. После того как стечет вода, в икру добавить молотый перец и измельченный лук.

Наилучшая температура хранения икры 4–5 °С. Доброкачественная икра не должна иметь посторонних запахов и вкуса. Икринки должны быть целыми.

Маринование

Рыба, законсервированная с добавлением уксуса и пряностей, взятых в сухом виде или в виде экстракта, называется маринованной.

Существует три вида рыбных маринадов: холодные, вареные, жареные.

Холодные маринады

Холодные маринады изготовляют из сельди. Если маринад приготавливают из соленой сельди, рыбу отмачивают в чуть теплой воде с добавлением уксуса в течение 15–30 минут. Отмачивать можно рыбу в целом виде или после разделки. Затем сельдь отбрасывают на дуршлаг и дают воде стечь, после чего закладывают в приготовленную посуду. Рыбу укладывают не очень плотно друг к другу, пересыпая каждый ряд сухими пряностями.

Посуду, наполненную рыбой, заливают 9 %-м уксусом или пряной заливкой. Для приготовления пряной заливки в горячую воду высыпают молотые сухие пряности и варят в течение 30–45 минут, не доводя до кипения.

Количество пряностей определяют из расчета 1 % к массе рыбы. Половину взятых пряностей используют для приготовления заливки, другая половина идет для пересыпки рыбы при закладывании в тару.

Если рыбу маринуют летом, то увеличивают количество соли, а 9 %-го уксуса добавляют 7–10 % к массе рыбы, в более прохладное время – 4–7 %.

Длительность хранения маринадов – 1 месяц в прохладном месте.

При изготовлении маринада из свежей сельди, рыбу промывают в чистой холодной воде, затем в течение суток выдерживают в растворе, содержащем 3–4 % 9 %-го уксуса и 6–10 % соли, поместив емкость с рыбой в прохладное место. Через сутки (иногда двое) рыбу выкладывают на дуршлаг и дают стечь жидкости, после чего закладывают в приготовленную емкость, на дно которой укладывают несколько лавровых листьев, и пересыпают ряды рыб смесью измельченных пряностей. Поверх рыбы снова кладут лавровые листья.

Заливка для замаринованной свежей рыбы может быть пряной, томатной, горчичной или приготовленной из молок.

Маринады из свежей сельди хранят не более месяца при

температуре 2–7 ˚С.

Вареные маринады

Вареные маринады можно приготовить практически из любой свежей рыбы. Рыбу чистят, удаляют голову, потрошат, крупную нарезают на куски, после чего закладывают на 1,5–3 часа в 10 %-й солевой раствор (на 1 л воды – 100 г соли). Затем перекладывают в уксусно-солевой раствор (на 1 л воды 40 г уксуса, 70 г соли), в котором варят 10–12 минут. Рыбу вынимают из раствора, дают воде стечь, охлаждают на воздухе, укладывают в банки и заливают пряной заливкой, в которую при желании можно добавить желатин. Укупоренные банки с вареным маринадом рекомендуется хранить в прохладном месте не более 2–3 суток.

Жареные маринады

Для приготовления жареных маринадов мелкую рыбу или нарезанные куски на 2 часа закладывают в 10 %-й солевой раствор, после чего отбрасывают на дуршлаг, дают воде стечь, обсушивают, обваливают в муке и жарят на растительном масле 8–12 минут.

Для приготовления пряной уксусной заливки в горячую воду высыпают молотые сухие пряности, добавляют небольшое количество сахара и варят в течение 30–45 минут, не доводя до кипения.

Жареную рыбу, уложенную в банки, заливают уксусной заливкой и хранят в прохладном месте не более 2–3 суток.

Пряная килька (из свежей рыбы)

Используемые пряности: перец горький, перец душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, кориандр, кардамон, мускатный орех, имбирь и др.

Свежую кильку тщательно отмыть от грязи и слизи в холодной воде, отбросить на дуршлаг и дать воде стечь. Приготовить посолочную смесь, состоящую из 15 % соли, 0,5 % сахара и 1 % пряностей по отношению к массе рыбы, и хорошенько перемешать с ней кильку, стараясь не деформировать рыбу.

На дно банки положить 2–3 лавровых листа, затем аккуратно выложить кильку, пересыпая каждый ряд сухими измельченными пряностями, после чего залить пряной заливкой.

Пряная килька (из соленой рыбы)

Рыбу в течение суток вымачивать в холодной воде, после чего переложить в 5 %-й раствор сахара (на 1 л 50 г сахара) и оставить в нем на 6 часов. Вымоченную рыбу отбросить на дуршлаг для стекания воды, затем уложить в банки, пересыпая смесью сухих измельченных пряностей, соли и сахара. На дно банок и поверх рыбы кладут по 2–3 лавровых листа.

Копчение

Для длительного хранения рыбу можно закоптить холодным или горячим способом, но главной задачей копчения все же является улучшение ее вкусовых качеств.

Для изготовления рыбы холодного копчения используют неразделанную рыбу, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, жаброванную, боковник, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинку (балык), филе, тешу, кусок.

При горячем копчении используют рыбу в целом виде, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, зябреную и куски.

Перед копчением рыбу необходимо посолить сухим или мокрым посолом, добавляя в раствор пряности и специи по вкусу. Нужно знать, что рыба, предназначенная для холодного копчения, не должна содержать много соли, также не годится и слабосоленая рыба.

После извлечения из рассола рыбу необходимо тщательно вымыть под сильным напором воды, после чего вымочить в прохладной воде. Оптимальной считается температура 14–15 °C, а соотношение рыбы и воды при отмочке является 1:2.

Для получения равномерной по солености рыбы следует в разных емкостях отмачивать разных по размеру рыб, учитывая, что у жирных рыб после отмочки масса может увеличиться на 2–6, а у тощих на 7–18 %. Поэтому чрезмерная отмочка отрицательно сказывается на качестве копченой рыбы из-за набухания мяса и потери белковых веществ.

После отмочки рыба считается подготовленной к обработке дымом. Ее сортируют по размеру и виду, чтобы тушки прокоптились равномерно. Крупную рыбу обычно разрезают вдоль пополам или нарезают на куски.

Целые тушки рыб подвешивают за хвост с помощью шпагата, завязанного в крепкий узел, или нанизывают в подголовной области (затылочная кость) в направлении от брюшка к спинке на прутки из нержавеющей стали, следя за сохранностью чешуи. При холодном копчении в брюшную полость крупной потрошеной рыбы вставляют шпонки-распорки, чтобы рыба лучше прокоптилась; жаберные крышки должны быть открыты для ускорения процесса копчения и предотвращения порчи рыбы.

Рыбу или куски рыбы нужно размещать на прутках так, чтобы они не соприкасались друг с другом. После этого рыбу слегка подсушивают теплым воздухом, чтобы на ней не оставалось влаги. Вначале для подсушки и проварки рыбы дрова должны

гореть ярким, но желательно коротким пламенем, затем огонь уменьшают и усиливают дымообразование. Для этого можно положить в костер несколько сырых веток без листьев, так как пепел от сжигаемых листьев оседает на рыбе, ухудшая ее внешний вид. Поддувало при этом обязательно прикрывается.

Для копчения рыбы используют обычную бочку-коптильню без днища, скрепленную изнутри железным обручем и обмазанную внутри глиной, которую устанавливают на кирпичи, засыпанные снаружи землей. Через канавку, вырытую в земле под бочкой с одной стороны, внутрь бочки помещают топливо. Если хотят получить рыбу холодного копчения, то бочку-коптильню прикрывают деревянной крышкой с отверстием посередине, запирающимся железной задвижкой. При горячем копчении крышку, прикрывающую бочку-коптильню, рекомендуется обшить железом.

Внутри бочки у самого верха прикрепляют деревянные палки или устанавливают крепления для поддержания металлических прутков из нержавеющей стали, на которые впоследствии нанизывают рыбу. Для копчения рыбного филе необходимо иметь оцинкованную проволочную решетку с крупными ячейками, вырезанную по форме горловины бочки, и с отогнутыми назад концами проволоки. Непосредственно перед копчением решетку, на которую укладывают рыбу, протирают маслом.

Для копчения обычно используют опилки или стружку из яблони, ольхи, осины, которые насыпают слоем 1,5–2 см на дно коптильни. Коптильный дым, полученный при сгорании древесины из лиственных деревьев, обеспечивает более высокое качество копченой рыбы. Важную роль в придании вкуса и аромата копченой рыбе играют основные и нейтральные вещества, которые содержатся в дыме из древесины дуба.

После копчения, когда рыба приобретет золотистый цвет, а мясо станет упругим, полезно оставить ее повисеть 2–3 дня без дыма – провялить, но необходимо следить, чтобы рыба не пересохла.

Хранят копченую рыбу в сухом прохладном помещении не более 2–3 месяцев.

Холодное копчение

При холодном копчении рыбу обрабатывают дымом при температуре 25–35 °С в течение 24–72 часов, получая более стойкий в хранении продукт.

Весь процесс холодного копчения складывается из подсушки и самого копчения. Во время подсушки с поверхности рыбы

удаляется капельная влага, а ее поверхность подготавливается для осаждения дыма. Длительная обработка дымом связана не только с удалением необходимого количества влаги, но и с тем, что рыба холодного копчения должна созреть.

Горячее копчение

Исходным сырьем для горячего копчения служит свежая или мороженая рыба. Рыбу коптят при температуре 80–120 °С в течение 2–4 часов. При горячем копчении мясо рыбы приобретает нежную и сочную консистенцию, обусловленную высоким содержанием влаги.

Бочка-коптильня для рыбы

В процессе копчения рыбу следует один раз перевернуть. Готовая рыба должна приобрести ровный золотистый цвет. После копчения поверхность рыбы протирают мягкой тряпочкой, смоченной подсолнечным маслом.

Бездымное копчение

Довольно часто в последнее время применяется метод бездымного копчения, когда используются коптильные

препараты, приготовленные из продуктов пиролиза древесины. Коптильными препаратами, представляющими собой водные экстракты продуктов термического разложения древесины, обрабатывают рыбу.

Вся процедура бездымного копчения складывается из обработки рыбы коптильным препаратом и следующей за этим тепловой обработки рыбы. Обычно для производства рыбы способом бездымного копчения применяют коптильный препарат «Вахтоль».

При холодном копчении весь процесс сводится к сушке рыбы воздухом и обработке коптильным препаратом.

При горячем копчении к этому добавляется термическая обработка рыбы (доведение до кулинарной готовности).

Коптильный препарат «Вахтоль» при холодном копчении используют без разбавления; при горячем копчении некоторых видов рыб его разбавляют водой в соотношении 1:1. При обработке предварительно подсушенной рыбы окраска кожного покрова получается более интенсивной, чем у рыбы без подсушки. Степень интенсивности окраски зависит также от кратности погружения рыбы в коптильный препарат.

Вяление

Для вяления пригодна рыба подледного или весеннего улова массой до полукилограмма. Летом вялить рыбу не рекомендуется, так как рыбий жир быстро горкнет. Но наилучшим сырьем являются виды рыб с достаточно высоким содержанием жира в мясе, что необходимо для созревания вяленой рыбы и приобретения присущих ей качеств.

В процессе вяления рыба не только обезвоживается, но и, в отличие от сушеной рыбы, созревает, приобретая особый аромат и вкус.

Для вяления используют рыбу в целом виде, потрошенную с головой, потрошенную обезглавленную, зябреную, пласт с головой, пласт обезглавленный, полупласт, спинку-балычок, боковник, разделанную на клипфиск.

Воблу, тарань, плотву, рыбца, шемаю, белоглазку, кефаль (за исключением крупной) перед вялением не разделывают.

Готовность провяленной рыбы определяется следующим образом: спинка усохшая, мясо упруго-жесткое, на разрезе ровного желтого цвета, икра должна быть оранжево-красной.

Желательно хранить вяленую рыбу в полотняных мешках, развешанных в продуваемых помещениях.

Вяление способом мокрого посола

Прежде чем приступить непосредственно к посолу, рыбу тщательно моют, очищая от слизи и грязи. У некрупных рыбешек удаляют жабры и внутренности, у крупных делают продольный разрез на спинке. Плавательные пузыри необходимо проколоть шилом. Рыбу потрошат, обваливают в соли, втирая ее в спинной разрез и в брюшную полость.

Затем тушки, по нескольку штук, с помощью штопальной иглы нанизывают на шпагат и закладывают в подготовленную чистую сухую бочку или эмалированную емкость, заливают прокипяченным, профильтрованным и охлажденным рассолом (2,5 кг соли на 10 л воды) и выдерживают на холоде до тех пор, пока тушка не станет плотной, а икра не приобретет желтовато-красный цвет.

После извлечения рыбы из рассола ее хорошенько отмывают от соли и замачивают в тазу с холодной водой. Отмачивать соленую рыбу следует с перерывами на 2–4 часа, в течение которых соль успеет вновь перераспределиться. Такой принцип отмочки более щадящий, чем непрерывный, при котором

поверхностные ткани оказываются излишне размягченными. Слабосоленую рыбу можно вообще не отмачивать, избегая потери питательных веществ.

Вымоченную рыбу вывешивают для просушки в теньке на хорошо проветриваемом месте, накрыв марлей, смоченной в уксусе, для защиты от мух. Рыбу вялят примерно 2–3 недели.

У готовой к употреблению, провяленной рыбы мясо и жир приобретают янтарный цвет, икра плотная, розовато-желтая, а внутренности не имеют запаха сырости.

Провяленную рыбу следует хранить в стеклянной, глиняной или керамической посуде, негерметично укупоренной.

Вяление способом сухого посола

Рыбу следует хорошенько отмыть от слизи и, дав стечь воде, обсушить с помощью полотенца.

Штопальной иглой или шилом проколоть плавательные пузыри и заложить рыбьи тушки в подготовленную керамическую или эмалированную посуду, на дно которой предварительно насыпать слой соли. Рыбу укладывать плотно, пересыпая каждый ряд слоем соли, после чего емкость с рыбой поставить под гнет (деревянный кружок с грузом 10 % от массы рыбы) в прохладном месте на 6–7 дней. Через несколько часов из рыбы начнет выделяться сок.

Следует раз в день удалять скапливающийся в рыбе газ. Подняв груз, ждут, когда рыба поднимется, после чего надавливают на деревянный кружок несколько раз.

По истечении времени посола рыбу промыть от соли, вымочить в чистой воде и развесить для вяления. Рыба, приготовленная этим способом, провялится примерно через неделю. Условия хранения такие же, как и при вялении рыбы, приготовленной способом мокрого посола.

Провесная рыба

Провесная рыба – одна из разновидностей вяленой рыбы. Приготавливается путем непродолжительного вяления рыбы, разделанной на балык, и является деликатесным продуктом, обладающим высокими вкусовыми качествами, поскольку приготавливается из жирных или средней жирности рыб: окуня, скумбрии, ставриды, толстолобика, сома и др.

Обычно рыбу разделывают на балык (спинку), тешу, полуспинку и боковник. После разделки рыбу натирают солью и плотными рядами укладывают в посольные емкости, на дно

которых предварительно насыпают слой соли толщиной 1–2 см. Спинки через 2–4 суток, а теши через 1 сутки заливают охлажденным раствором (на 1 л воды – 250 г соли) и на верхний ряд кладут груз таким образом, чтобы вся рыба была покрыта солевым раствором. Продолжительность посола зависит от размера и жирности рыбы и температуры посола. После извлечения из рассола рыбу подвергают отмочке. Вымоченную рыбу вялят в подвешенном состоянии в естественных условиях, в теплое время года при температуре 15–25 °С, в закрытых, хорошо проветриваемых помещениях. В процессе подсушки и вяления из рыбы удаляется часть влаги, в тканях происходит перераспределение жира и созревание продукта.

Провесные балыки по своим гастрономическим достоинствам выше балыков копченых, так как при длительном провяливании (до 1 месяца и больше) происходит более полное их созревание и готовый продукт приобретает особый «букет». Балыки холодного копчения провяливаются в течение 5–7 дней, так как не требуют сложного и длительного процесса созревания.

Копченые и вяленые балыки хранят в холодильнике не более недели, а нарезанными на ломтики не более 3 дней, периодически их проверяют, так как они легко подвергаются плесневению.

Провесная скумбрия

Океаническую скумбрию частично разморозить и солить мокрым способом при температуре не выше О °С в течение 15–20 часов. Для выравнивания солености рыбу выдерживать 2–4 суток при температуре не выше 10 °С, после чего вымачивать 1–2 часа в проточной воде. Отмоченную рыбу вялят в естественных условиях или в вялочных установках 3–5 суток. Мясо провесной скумбрии характеризуется нежной консистенцией и запахом подвяленной рыбы.

В процессе вяления в рыбе происходит перераспределение влаги и жира и образование специфического аромата и вкуса. Ввиду повышенного содержания влаги не рекомендуется хранить провесную рыбу более 4 суток при температуре 5 °С.

Сушка

Рыбу можно сушить как в свежем, так и в соленом виде.

Свежую рыбу необходимо выпотрошить, хорошенько промыть от слизи и сгустков крови, дать стечь воде и только после этого нанизать на бечевку.

Сушат рыбу на открытом воздухе, в хорошо проветриваемых помещениях (соленую), а также в русских печах (свежую). На свежем воздухе сушка длится от 1,5 до 2 месяцев в зависимости от температуры; время сушки в русских печах – 4–5 часов.

Сушеную рыбу закладывают в деревянные или фанерные ящики, имеющие отверстия для проветривания, кроме того между тушками помещают деревянные щепки. После чего ящики с рыбой ставят на хранение в сухое прохладное место, учитывая, что соленая сушеная рыба отсыревает быстрее, чем сушеная несоленая.

Сушеная мелкая рыба

Воблу, красноперку, плотву и другую мелкую рыбу вымыть от слизи, выпотрошить и, хорошенько натерев солью, оставить на 3–4 дня, после чего вымочить в чистой холодной воде. Дать стечь воде и нанизать рыбу на леску или шпагат, пропустив его через хвост. Рыбу сушить до готовности на сквозняке, не допуская соприкосновения тушек.

Сушеный карп

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать головы и хвосты и плотно уложить в посуду, предназначенную для посола. Вскипятить, профильтровать и охладить солевой рассол, исходя из расчета: на 1 л воды – 250 г соли, лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца. Залить рассолом рыбу и выдерживать 10 дней. После чего рыбу из рассола извлечь, промыть холодной водой, обсушить с помощью полотенца, посыпать солью и сушить в подвешенном состоянии на сквозняке в течение 2–3 недель.

Сушеная скумбрия

Рыбу тщательно вымыть в проточной холодной воде и выпотрошить. Особенности потрошения скумбрии заключаются в

том, что брюшко не вскрывается, а внутренности удаляются через жаберные отверстия. Каждую тушку нанизать на шпагат, пропуская его через хвост, и на 8 часов заложить в солевой рассол: на 1 л воды – 240–250 г соли. После извлечения из рассола скумбрию промыть, дать стечь воде и сушить в хорошо проветриваемом помещении 12–14 дней.

Сушеный снеток

В нашей стране из продуктов горячей сушки (обработка рыбы воздухом температурой 80–200 °С) традиционным считается снеток. Для его приготовления используют свежего или мороженого снетка, которого обрабатывают солью в течение 5–6 часов, затем отмачивают и направляют на сушку. Сушка осуществляется в паровых контейнерных сушилках, печах Батанова, русских печах. Наилучшим качеством обладает солено-сушеный снеток, приготовленный в русских печах. Это объясняется особенностями температурного режима в русской печи и тем, что нагрев и сушка протекают в основном за счет инфракрасного излучения от предварительно нагретых сводов и пода печи.

Изготовление мясных консервов

Консервировать можно практически любое мясо животных – говядину, свинину, птицу, дичь. Необходимым условием изготовления мясных консервов является доброкачественность мяса.

Чтобы определить свежесть мяса, бывает достаточно оценить его внешний вид, цвет, запах, консистенцию. Но более точно выявить степень свежести позволяет пробная варка.

При изготовлении мясных консервов следует строго соблюдать правила консервирования. В домашних условиях мясо консервируют в стеклянных банках емкостью 0,5 л и 1 л, которые перед консервированием подвергают тщательной стерилизации.

Можно закладывать в банки мясо в сыром виде или после предварительной кулинарной обработки. Если мясо или мясопродукты подвергались термической обработке, то их закладывают в банки сразу же после приготовления, в горячем виде. Не рекомендуется наполнять банки доверху мясом или соусом, так как при стерилизации чрезмерно загруженных банок крышки срываются и стерилизация теряет свой смысл.

Укупоривать стеклянные консервные банки следует с особой тщательностью. Во избежание попадания внутрь банок воздуха, что ведет к неизбежной порче консервов, крышка должна быть плотно пригнана к горловине.

Проверить герметичность укупорки банок можно следующим образом: закатанную банку погружают в горячую воду, которую доводят до кипения, и смотрят, не проходят ли в воду через крышку пузырьки воздуха.

Технология стерилизации мясных консервов не отличается от стерилизации консервов из овощей.

Мясные консервы стерилизуют при температуре 100 °С в течение 1 часа, при этом живые микроорганизмы погибают, а споры ослабляются. После чего консервы выдерживают в течение 1–2 дней при температуре 20–25 °С, а затем проводят повторную стерилизацию, уничтожающую споры, которым первичная стерилизация не нанесла особого ущерба.

При стерилизации консервов воду в водяной бане доводят до кипения, после чего огонь убавляют и поддерживают небурное кипение. Повторную стерилизацию проводят аналогично.

Для более надежной стерилизации пользуются кастрюлей-скороваркой, что позволяет сократить сроки стерилизации. В скороварке консервы стерилизуют обычно 60–90 минут.

Технология изготовления мясных консервов

Приготовление мясных консервов начинают с обработки мяса, которое очищают, моют и рубят на удобные для укладки куски. Затем мясо в сыром виде или после кулинарной обработки закладывают в простерилизованные стеклянные банки, не допуская их чрезмерного переполнения.

Сырое мясо заливают горячим рассолом или горячим густым наваром из костей, хрящей и кожицы. Обжаренное или тушеное мясо заливают оставшимся после кулинарной обработки горячим соусом, после чего банки сразу же укупоривают.

Банки, заложенные в емкость для стерилизации, полностью заливают горячей водой, после чего емкость закрывают крышкой. Воду в стерилизационной посуде доводят до кипения в течение 20–30 минут. Дальше стерилизуют столько времени, сколько указано в каждом конкретном рецепте. После стерилизации банки охлаждают на воздухе или орошают из душа горячей водой, постепенно снижая ее температуру.

Консервы, изготовленные с соблюдением всех гигиенических и технологических правил, при температуре 15 ˚С и ниже можно хранить до 1 года в холодном и сухом помещении, защищенном от солнца.

Консервирование

Консервированная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалить хрящи и кости, затем слегка отбить и плотно уложить в банки. Из обрезков кожицы, костей и хрящей сварить слабо посоленный бульон (2 неполные чайные ложки соли на 1 л воды) и залить мясо в банках. Банки укупорить и стерилизовать: литровые – 2 часа, двухлитровые – 3 часа 20 минут.

Консервированная отварная свинина

Жирное мясо разрезать на куски, удалив хрящи и кости, затем отварить почти до готовности в слабо подсоленной воде. Сваренное мясо в горячем виде плотно уложить в банки, залить отваром и стерилизовать: литровые – 1 час 30 минут, двухлитровые – 3 часа.

Консервированная тушеная свинина

Мясо нарезать небольшими кусками. Из обрезков мяса, хрящей, кожицы и костей сварить бульон, уварив его на одну треть. Нарезанную свинину тушить с небольшим количеством жира, добавляя в процессе тушения лук, чеснок, красный перец и соль, а так же уваренный бульон.

Готовое мясо плотно уложить в банки, залить жидкостью, в которой оно тушилось, и стерилизовать: пол-литровые банки – 1 час 10 минут, литровые – 1 час 40 минут.

Консервированная копченая свинина

Копченую свинину вымыть теплой и ополоснуть холодной водой, после чего нарезать на куски, отделив кости и хрящи. Из костей и хрящей сварить слегка подсоленный бульон. Банки заполнить кусками подготовленной свинины и залить бульоном (можно горячим рассолом). Укупорить и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированное копченое сало

Копченое сало с мясными прослойками слегка отварить,

затем промыть теплой водой и нарезать крупными кусками. Заполнить банки, залить горячим слабо соленым рассолом и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированная говядина

Мясо необходимо тщательно вымыть и нарезать крупными кусками, удалив остатки кожицы, кости и хрящи. Заполнить мясом банки и залить крепким слабо соленым бульоном, сваренным из обрезков мяса, костей и хрящей. Укупорить и стерилизовать: литровые банки – 2 часа 30 минут.

Консервированная тушеная говядина

Подготовленные куски мяса отбить, слегка посолить и обжарить с обеих сторон в небольшом количестве жира с репчатым луком. Затем переложить в кастрюлю, залить крепким бульоном и тушить почти до готовности. После чего заложить в банки горячее мясо, залить жидкостью, в которой это мясо тушилось, и стерилизовать: пол-литровые банки – 1 час 10 минут, литровые – 1 час 40 минут.

Консервированное тушеное мясо со специями

Для приготовления этих консервов можно использовать телятину, говядину, свинину первого сорта.

Подготовленное мясо (зачищенное от костей и закраин) нарезать мелкими кусочками и обжарить в жире с добавлением репчатого лука (на 1 кг мяса – 120 г жира, 70 г лука). Из костей и обрезков сварить бульон, переложить в него обжаренное мясо, всыпать специи, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока мясо не станет мягким, не допуская разваривания. На 1 кг мяса берется 150 г бульона, 30 г белого виноградного вина, 70 г мелко нарезанных помидоров, 2 неполные чайные ложки красного перца, на кончике ножа молотого черного перца, 3–5 горошин душистого перца. Тушеное мясо в горячем виде разложить по простерилизованным банкам, не докладывая 1,5 см до краев горла банки. Банки закатать и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированная говядина в желе

Мясо тщательно промыть, удалить кости, нарезать кусками по 400–500 г и замочить в холодной воде, чтобы избавиться от

крови. Мясо сварить почти до готовности в бульоне с добавлением желатина или свиных ножек. Бульон сварить крепкий, чтобы после стерилизации он застыл в студенистую массу.

Готовое мясо извлечь из бульона и нарезать небольшими кусочками. На дно каждой пол-литровой банки положить 2–3 горошка черного перца, небольшой лавровый лист, затем уложить куски мяса и залить все процеженным бульоном, не доливая до края горла 1–2 см. Банки укупорить и стерилизовать: пол-литровые – 1 час 30 минут, литровые – 2 часа.

Консервированная баранина

Мясо срезать с костей, нарезать мелкими кусками (40–50 г) и обжарить в масле до подрумянивания. Из костей и обрезков сварить мясной бульон, слегка обжарить на масле репчатый лук (70 г) и столовую ложку муки. Залить лук и муку мясным бульоном со специями, взятыми из расчета: на 300 г воды – 1 чайная ложка красного перца, на кончике ножа черного молотого перца, 150 г мелко нарезанных помидоров, лавровый лист, и проварить 5 минут. Обжаренное мясо уложить в простерилизованные банки, залить горячим соусом, не доходя 1,5 см до краев горла, и стерилизовать: литровые банки – 1 час 30 минут.

Консервированная птица в желе

Курицу, гуся или индейку выпотрошить, тщательно промыть, нарезать кусочками и выложить в толстостенную кастрюлю или в утятницу. Из потрохов, голов и лап сварить бульон и залить этим бульоном нарезанное кусочками мясо. В бульон в процессе варки добавить 5–7 горошин черного перца, коренья сельдерея, петрушки и нарезанную морковь. Мясо варить почти до готовности, затем вынуть из бульона и переложить в банки. Бульон подсолить, влить в него разбухший желатин, слегка подогреть, процедить и горячим залить мясо в банках. Банки укупорить и стерилизовать: пол-литровые – 1 час, литровые – 1 час 35 минут.

Консервированный паштет

Говяжью печень нарезать ломтиками толщиной 1–2 см и вымачивать в холодной воде в течение 3 часов, чтобы избавиться от привкуса горечи. Затем обжарить кусочки печени на

маргарине, без добавления соли. Отдельно обжарить до золотистого цвета репчатый лук, нарезанный кольцами. Затем лук и печень два раза пропустить через мясорубку или измельчить кухонным комбайном. В полученную массу добавить пряности – молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, мускатный орех – и все тщательно размешать. После этого паштет солят по вкусу, смешивают с мягким сливочным маслом и еще раз измельчают с помощью комбайна или через мелкую решетку мясорубки. Перед тем как наполнить банки, паштет нагревают и горячим расфасовывают в стеклянную тару. В отличие от мясных консервов банки с паштетом необходимо наполнять на 3 см ниже краев горловины. Банки укупорить и стерилизовать: пол-литровые – 1 час 30 минут, литровые – 2 часа.

Консервированный фарш

Подготовленное мясо необходимо вымочить в холодной воде, чтобы смыть кровь, затем нарезать кусочками, удалить пленки, хрящи и кости и провернуть через мясорубку. В полученный фарш добавить черный молотый перец и соль. Наполнить фаршем банки, не докладывая до краев горла 3 см, и стерилизовать: пол-литровые – 1 час 30 минут, литровые – 2 часа, двухлитровые – 3 часа 30 минут.

Консервирование мяса посолом

Соленые продукты, как правило, изготавливают из свинины, говядины, баранины, козлятины, тушек птицы. Для того чтобы засолить мясо, нужно приготовить солевой рассол – простой или сложный. В простом рассоле присутствует единственный компонент – соль, в сложном – соль, сахар и всевозможные специи.

Наиболее применяемый рассол, когда на 10 л воды добавляют 1,6 кг соли, 100 г сахара. Добавляют по вкусу специи: кардамон, кориандр, чеснок, тмин, анис, лавровый лист, душистый и черный перец и др. Готовый прокипяченный рассол необходимо профильтровать.

Существует несколько способов посола:

– сухой, когда куски мяса, сала или тушки птицы натирают сухой солью или посолочной смесью и плотно укладывают в тару, пересыпая солью и помещая под гнет;

– мокрый, когда подготовленные мясопродукты заливают холодным рассолом и ставят под гнет;

– смешанный посол, когда мясопродукты вначале натирают сухой солью, перекладывают в подготовленную тару, пересыпая солью, и выдерживают под гнетом в течение 3–4 дней, после чего заливают солевым рассолом, снова выдерживают несколько дней, а затем подвешивают для стекания, проветривания и обсушки.

Солить лучше всего хорошо охлажденное или подмороженное мясо. Не стоит солить однажды оттаявшее и снова замороженное мясо.

Рекомендуется хранить солонину в прохладном, проветриваемом помещении. При хранении необходимо периодически проверять качество мяса и рассола. Если рассол приобрел грязно-красный пенистый вид и неприятный запах, а мясо стало серого или темного цвета, липкое, рассол необходимо сменить. Правильно приготовленная и сохранившаяся солонина имеет плотную, упругую консистенцию без плесени, свежий запах, присущий соленому мясу. Если солонину разрезать, то на разрезе поверхность будет иметь равномерную розовую окраску. Рассол должен быть прозрачный, без пены и постороннего запаха.

Солонина говяжья

Нарезать туши на большие куски мяса, кости извлечь, мякоть слегка отбить. Приготовить посолочную смесь из расчета на 15 кг мяса: истолочь и смешать 100 г селитры и 3–3,5 кг соли.

Тщательно натереть этой смесью куски мяса. Дно бочонка, приготовленного для посолки, ошпарить кипятком и посыпать тонким слоем (0,5 см) соли, затем уложить плотными рядами мясо, пересыпая каждый ряд смесью соли и толченных пряностей – перца, гвоздики, корицы, лаврового листа и можжевеловых ягод. Бочонок тщательно укупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Солонина по-одесски

Для засолки по этому способу желательно использовать филейную часть. Мясо нарезать крупными кусками, кости вырезать, мякоть промыть и обсушить. Приготовить посолочную смесь из расчета на 15 кг мяса: 40 г селитры смешать с 750–800 г соли и тщательно натереть этой смесью куски мяса. Затем плотно уложить их в подготовленный бочонок, пересыпая оставшейся солью и смесью измельченных пряностей (30 г черного перца горошком, 5 лавровых листиков, 40–50 можжевеловых ягод, несколько штук гвоздики) и полстакана сахара. На каждый ряд солонины насыпать ровным слоем 3–4 мм рубленую свеклу. Бочонок укупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Солонина по-датски

Для приготовления солонины этим способом можно использовать только толстый филей. Мясо, приготовленное для соления, натереть небольшим количеством сахара в 3–4 приема. После того как сахар полностью впитается, мясо нужно насухо обтереть, выложить в кадку или в глиняную емкость и залить солевым раствором (400 г соли, 25 г селитры, 50 г измельченного черного перца горошком) так, чтобы он полностью покрывал мясо. В этом растворе выдерживать мясо в течение 2 недель и ежедневно его переворачивать. Через 2 недели мясо вынуть, зашить в чистую холщовую ткань и высушить. Хранить в сухом, прохладном, проветриваемом помещении.

Рулет вареный

Рулет изготавливают из спинно-реберной части свиной туши со шпиком толщиной не более 2 см. Шкурку снимать не обязательно.

Через выходящие на срезе крупные кровеносные сосуды шприцем ввести охлажденный солевой рассол, который приготовить из расчета на 10 л воды: 800 г соли, 0,5 г селитры,

15 г сахара, натереть мясо посолочной смесью, состоящей из 94–95 % соли, 5 % сахара и 0,05 % селитры, затем переложить в подготовленную для засолки емкость (шкурой вниз) и залить рассолом. Мясо должно солиться при 0–4 °С в течение 4–5 суток. Просоленную свинину промыть теплой водой, свернуть кожей вверх, а мясной тканью внутрь, плотно перевязать шпагатом и варить в течение 2,5–3 часов при еле заметном кипении. Рулет охладить и положить под пресс. Рулет рекомендуется хранить не более 3 суток.

Сало соленое

Сало для посола нарезать крупными кубиками-кусками и тщательно натереть их солью со всех сторон из расчета 1 кг соли на 10 кг сала. Затем по возможности плотнее уложить в стеклянные банки, заполняя пустоты солью. Пересолить сало невозможно, так как оно вбирает в себя ровно столько соли, сколько может взять. Банки укупорить пергаментной бумагой, туго обвязывая смоченным в воде бумажным жгутом. К употреблению сало готово через 20 дней. Хранить сало нужно в сухом прохладном месте. Если в процессе хранения появится неприятный запах, сало необходимо вымыть холодной водой, переложить в чистую посуду и залить приготовленным солевым рассолом: на 1 л воды – 300 г соли.

Сало соленое отварное

Если соленое сало спустя 20 дней после посола отварить в кипятке, оно приобретет нежный вкус. В горячую воду высыпать специи из расчета: на 5 л воды – 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 5–6 гвоздик, 8– 10 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа. Раствор вскипятить, затем в посуду с кипящим раствором выложить сало и проварить 50–60 минут, после чего охладить естественным способом.

Хранить отварное сало следует не более 10 дней.

Сало по-украински

Сало нарезать крупными кусками, обильно натереть смесью соли с селитрой (на 2 кг соли – 30–35 г селитры), переложить в предварительно ошпаренную кипятком и высушенную кадку, положить сверху гнет и поставить на холод. Выдержав месяц, сало вынимают, выкладывают в чистый полотняный мешок и некоторое время проветривают на воздухе. Если сало правильно

посолено, то оно приобретает желтоватый цвет и приятный запах.

Сало малороссийское

Приготовить посолочную смесь из расчета: на 8 кг сала – 600 г соли и 13 г селитры. Пласты шпика натереть посолочной смесью так, чтобы использовать ее всю. Затем сало уложить в подготовленную для посолки посуду, поставить под гнет и выдержать месяц. Спустя это время сало проветривают, потом снова кладут под гнет, периодически повторяя эту процедуру.

Шпик соленый

Для изготовления соленого шпика следует вырезать подкожный жир из спинной и боковой частей свиной туши, толщиной не менее 1,5 см. Шпик нарезать крупными кусками, заровнять края, выложить в емкость и залить рассолом, состоящим из 13 % соли, 0,5 % сахара, 0,03 % селитры. Затем извлечь из рассола, обсушить, натереть солью и заложить в чистую сухую посуду, плотно укладывая куски друг на друга шкурой вниз. Продолжительность посола в штабеле 10–12 суток при температуре 0–4 °С.

Гуси соленые

Тушки ощипать, осторожно удаляя пух, выпотрошить, аккуратно опалить, не допуская подпаливания, распластать по хребтовой кости, хорошенько промыть в холодной воде, чтобы избавиться от сгустков крови, дать обсохнуть и натереть следующей смесью: на 1 кг мяса – 120 г соли, смешанной с растертыми в ступке 6–8 можжевеловыми ягодами, некрупной долькой чеснока и 1/5 чайной ложки сахара. Полученной смесью натереть тушки изнутри и снаружи, после чего уложить их в бочонок, на дно которого предварительно насыпать слой соли 0,5 см, пересыпая каждый ряд плотно уложенных тушек слоем соли, смешанной с 10 г лаврового листа и 10 г черного перца горошком. Выдержав сутки, в бочонок кладут чистый деревянный кружок, на который укладывают камни (3 кг на 10 кг дичи). За 4 дня происходит усадка мяса и на 5-й день бочонок укупоривают и убирают на лед.

Свиная луканка

Для приготовления свиной луканки необходимо взять 1 часть

нежирного мяса и 1 часть мяса с салом.

Приготовить посолочную смесь из расчета: на 1 кг мяса – 25 г соли, 3 г сахара, 1 г селитры. Мясо нарезать на куски весом не более 100 г, натереть посолочной смесью, выложить на разделочную доску, установленную под наклоном, и оставить на сутки для стекания жидкости. Затем мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученный фарш смешать со специями, взятыми из расчета: на 1 кг фарша – 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 долька чеснока. Полученную смесь пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и оставить на сутки. По истечении указанного времени приготовленным фаршем туго набить предварительно вымоченные в холодной воде и нарезанные кусками длиной 40 см широкие говяжьи кишки. Колбаски перевязать веревкой, проколоть иглой в местах скопления воздуха, подвесить в прохладном месте на сквозняке. Спустя первые 5 суток луканку рекомендуется вечером снять и свалить в кучу, чтобы она обмякла. Утром размякшую луканку вальцевать скалкой. Вальцовку продолжать в течение 2 недель, пока луканка не высохнет окончательно. Затем луканку рекомендуется трижды прессовать, повторяя операцию через 7–8 дней. Сушить луканку следует в течение 2–3 месяцев.

Длительность хранения свиной луканки зависит от температуры хранения и колеблется от 2 до 6 месяцев.

Копчение

Можно закоптить практически любую часть говяжьих, свиных и бараньих туш и некоторые мясопродукты, например, колбасу, рулеты, а также тушки домашней птицы. В процессе копчения продукты приобретают особый приятный аромат, но, что самое главное, частично обезвоживаются и подвергаются бактерицидному воздействию коптильного дыма, что способствует лучшей и длительной консервации.

Для копчения обычно используют древесину черемухи, ольхи, ясеня, осины, яблони, а также кладут в костер камыш, сырую солому, кизяк. Чтобы придать мясу аромат, в костер добавляют можжевельник, тимьян, полынь. Продукты, обработанные коптильным дымом от мягкой древесины, готовятся за более короткое время и имеют приятный внешний вид.

Необходимо помнить, что во избежание порчи продуктов в процессе копчения, они должны быть предварительно просолены.

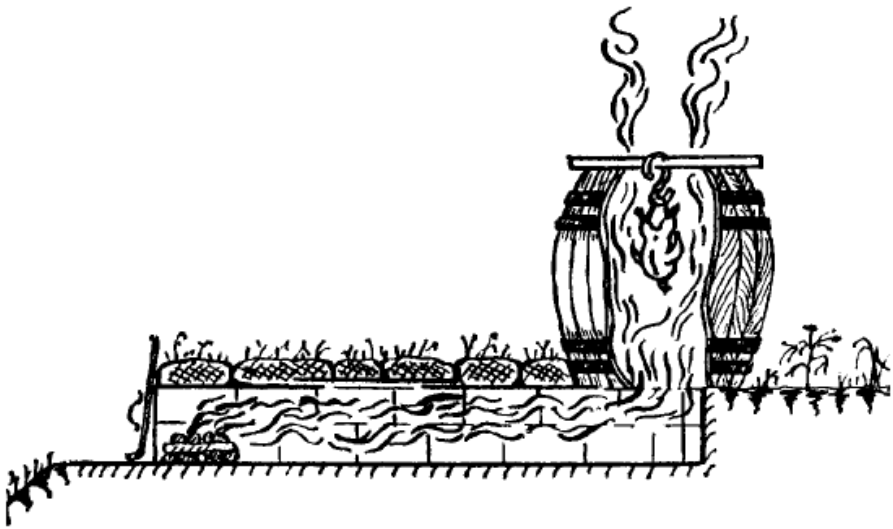
Закоптить мясо можно двумя способами: горячим и холодным.

При горячем способе продукты обрабатываются в течение первого часа копчения при температуре 80 °С, все остальное время – от 30 до 40 °С. Продолжительность копчения в зависимости от размера и вида продуктов может быть от 3 до 48 часов. При этом способе копчения используют более сухой материал и поддерживают дым средней густоты. Продукты горячего копчения менее стойки в хранении, но имеют мягкую сочную консистенцию и великолепный вкус. Мясо и мясопродукты, подвергшиеся горячему копчению, необходимо выдержать 4–5 дней, вывесив в сухом помещении с температурой 12–15 °С.

При холодном способе продукты обрабатываются в течение 12 часов при температуре 30 °С. В процессе копчения вначале поддерживают дым средней интенсивности, затем слабой. Обычно используют влажную древесину, которую засыпают опилками деревьев лиственных пород. Мясо и мясопродукты, подвергшиеся холодному копчению, выдерживают 10 дней, вывесив в сухом помещении с температурой 12–15 °С.

После проветривания, прежде чем убрать копчености на хранение, с них нужно снять тряпкой сажу, обсыпать сухой золой или сухими опилками лиственной древесины. Хранить копчености рекомендуется на чердаке в подвешенном состоянии в мешочках из муслиновой ткани. Или в сухих чистых ящиках, пересыпав ржаной сечкой.

Коптильню обычно устраивают на склоне реки или оврага. Прорывают канавку длиной 2,5–3 метра и диаметром 30 × 30 см. Изнутри стенки канавки выкладывают кирпичом, сверху из листа железа или шифера делают покрытие и присыпают землей. На внешнем отверстии сооружают топку, которую для улучшения тяги рекомендуется закрывать куском железа. В конце канавки устанавливают полуторараметровую бочку без дна, поперек которой фиксируют металлические прутья, к которым будут подвешиваться продукты. Верх бочки нужно затянуть мешковиной.



Самодельная коптильня, устроенная в грунте

Копченые окорока

Предварительно засоленные окорока необходимо вымочить в течение 2–6 часов в зависимости от крепости посола, после чего окорок на 10–12 часов подвешивают для просушивания в прохладном, продуваемом помещении. Температуру и время копчения выбирают в зависимости от того, собираются ли копченый окорок в дальнейшем варить или будут хранить его в сырокопченом виде.

Если окорок собираются после копчения варить или запекать, то подсушенный окорок следует коптить горячим способом в течение 12 часов при температуре 45–60 °С, начиная обработку слабым дымом, после чего густоту дыма рекомендуется увеличить. Готовность окорока легко определить по внешнему виду – хорошо просушенной желтовато-коричневой поверхности.

Если окорок предполагают хранить в сырокопченом виде, то

устанавливают температуру копчения 20–25 °С и обрабатывают продукт в течение 2–4 суток. Затем окорок выдерживают в проветриваемом помещении в подвешенном состоянии 3–5 недель.

Вареный окорок

Варят окорок в большой емкости, на которую сверху кладут палку и к ней за петлю, приделанную к ножке, в вертикальном положении подвешивают окорок. Воду следует вскипятить, затем убавить до слабого, еле заметного кипения и только тогда поместить в емкость окорок. Спустя час узкую часть окорока следует приподнять над водой, так как эта часть варится быстрее. Продолжительность варки рассчитывают следующим образом: на каждый килограмм окорока – 50 минут. Готовность окорока проверяется с помощью вилки.

Копченый вареный окорок в натуральном мясном студне с вином

Изготовить копченый вареный окорок в соответствии с выше описанной технологией. Окорок нарезать на куски и уложить в банки.

Приготовить рассол: на 1 л воды – 50 г желатина и 7 столовых ложек белого вина. Все компоненты хорошенько смешать, дать отстояться в течение 15 минут и залить банки.

Банки укупорить и стерилизовать: пол-литровую банку – 2 часа 30 минут.

Ветчина в красном вине

Приготовить заливку, состоящую из 2/3 красного вина и 1/3 воды. Копченую ветчину слабого посола нарезать небольшими кусками, уложить в банки, влить заливку, не доходя 2 см до краев горла банки.

Банку закупорить и стерилизовать: пол-литровую банку – 2 часа 30 минут.

Окорок по-американски

Свежий окорок положить на деревянный стол или широкую доску. Поверх него также положить деревянную доску и поставить гнет. Выдерживать в холодном месте несколько дней, после чего

натереть окорок смесью соли и селитры (12:1) и снова положить мясо под гнет на несколько дней. Вскипятить и остудить рассол, приготовленный из воды, соли, небольшого количества виноградного вина, тмина, перца, лаврового листа, можжевеловых ягод, аниса. Окорок переложить в чистую сухую посуду, залить рассолом и оставить на 2–3 недели. Просоленный окорок закоптить.

Филе копченое

Филе посолить. Для этого необходимо вскипятить рассол из 5 л воды, 900 г соли, 25 г сахара и 15 г селитры, профильтровать и остудить. Филе зачистить от сала, извлечь кости, заложить в холодный рассол и выдерживать 2 недели. Затем филе промыть в чистой холодной воде, перевязать шпагатом, обсушить в течение 8–10 часов и коптить до образования коричневого цвета, после чего выложить филе в мешочек из тонкой ткани и подвесить в сухом прохладном помещении, желательно на сквозняке. Хранить 2–3 месяца.

Филе говяжье копчено-вареное

Филе зачистить от жира, удалить пленки и кости, выровнять края. Куски наколоть шилом по всей длине на расстоянии 2–3 см и залить холодным рассолом. Из расчета на 10 кг мяса приготовить следующий рассол: 0,5 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка черного молотого перца, 5–6 лавровых листьев залить 3,5–4 л воды, прокипятить 3–4 минуты, добавить 7 % поваренной соли и, после охлаждения до 10–12 °С, всыпать 0,02 % селитры. Мясо, залитое рассолом, выдерживать в течение 4–5 суток при температуре 0–4 °С, после чего вывесить на 2–4 часа для подсушивания и отекания рассола в холодильнике.

Коптить филе способом холодного копчения в течение 18–24 часов, после чего зачистить и варить до готовности – 60–75 минут. Хранить филе желательно в подвешенном состоянии, завернутым в пергамент, в течение 3–5 суток при температуре 0–4 °С.

Корейка копчено-вареная

Для изготовления корейки пригодны только спинная и поясничная часть туши, с толщиной сала не более 4 см и не менее 1 см. Удалить позвонки, заровнять края ребер, сырье охладить, залить рассолом, содержащим 7 % соли, 0,15 % сахара и 0,05 %

селитры, и выдерживать 15–20 дней при температуре 2–4 °С.

Затем оставить в подвешенном состоянии на 20–24 часа для стенания рассола, после чего коптить горячим дымом при 75–85 °С в течение 2–3 часов, после чего корейку обтереть и варить в воде до готовности – 40–45 минут. Хранить корейку завернутой в пергамент или в целлофан в течение 3–5 суток при температуре хранения 0–4 °С.

Сало копченое

Соленое сало очистить от соли и промыть в холодной воде. Коптить сало способом холодного копчения в течение 8–10 дней до лимонно-желтого цвета. После окончания копчения сало желательно натереть красным перцем или смесью перца и чеснока.

Шпик копченый

Для изготовления копченого шпика следует вырезать подкожный жир из спинной и боковой частей свиной туши, толщиной не менее 1,5 см, нарезать крупными кусками, заровнять края, выложить в емкость и залить рассолом, состоящим из 13 % соли, 0,5 % сахара, 0,03 % селитры. Затем сало извлечь из рассола, обсушить, натереть солью и заложить в чистую сухую посуду, плотно укладывая друг на друга шкурой вниз. Продолжительность посола в штабеле 10–12 суток при температуре 0–4 °С.

После окончания посола куски шпика ошпарить кипятком и погрузить на некоторое время в горячий раствор желатина и красного перца. Шпик извлечь из рассола и подвесить или выложить на решетку для отекания жидкости, после чего коптить холодным способом при 18–25 °С в течение суток.

Копченые языки говяжьи

Свежие говяжьи языки выложить в деревянное корыто верхней стороной вниз, обильно посыпать солью, беря по две крупные горсти соли на каждый язык, и в течение некоторого времени втирать соль в языки, следя за тем, чтобы они не переворачивались. Оставить языки на 10–12 часов, после чего сбрызнуть водой и поставить корыто с языками на 3–4 дня в холодное место. Дно кадки или бочонка ошпарить кипятком, обсушить и переложить туда языки так же, как и солились, верхней стороной вниз. Языки укладывать ровными рядами,

помещая на каждый по 3–4 кружочка свеклы и посыпая сверху солью. Оставшийся после засолки рассол смешать с раствором, полученным из взятых в равных между собой пропорциях виноградного вина, воды и столового уксуса. Залить языки так, чтобы они были полностью покрыты полученным рассолом, положить сверху гнет и выдержать в холодном месте 3 недели. Затем языки вынуть, обсушить и коптить способом холодного копчения в течение 3 недель. Необходимо первые две недели коптить на можжевельнике.

Копченые языки свиные

Свежие свиные языки ошпарить кипятком, протереть и снять верхний тонкий слой кожицы. На дно глиняной глубокой посуды положить слой измельченной зелени, приправ, соль, перец, после чего плотно уложить ровным рядом свиные языки и так, слоями, заполнить емкость до самого верха. Посуду плотно укупорить (крышку примазать к краям посуды) и оставить на неделю. Затем языки извлечь и оставить на некоторое время для стекания рассола. Сухие можжевеловые ягоды, лавровый лист, петрушку, тмин и базилик растолочь, смешать с солью и измельченной селитрой и натереть языки, после чего обернуть языки в свиные сальники и коптить способом холодного копчения в течение 2–3 недель.

Грудинка копчено-вареная

Изготовляют копчено-вареную грудинку из кусков весом до 2 кг с прослойкой мышечной ткани и толщиной шпика – не более 3 см и не менее 1 см. Необходимо удалить брюшину с сосками и заровнять края. Рассол, содержащий 7 % соли, 0,15 % сахара и 0,05 % селитры, вскипятить, профильтровать и остудить, затем залить рассолом охлажденное мясо и выдерживать 15–20 суток при температуре 2–4 ˚С. По истечении этого времени грудинку вынуть из рассола и подсушить в подвешенном состоянии в течение суток, после чего коптить 3 часа при 30–35 ˚С. Закончив копчение, грудинку зачистить или обтереть и варить 45–60 минут до готовности.

В готовом виде грудинка имеет запах копчения и слабосоленый вкус. Если ее разрезать, будет видна равномерно окрашенная мышечная ткань розового цвета с прослойками жира и ребрами.

Грудинку хранить завернутой в пергамент в течение 3–5 суток при температуре 0–4 ˚С.

Грудинка сырокопченая

Сырье, условия посола и хранение готового продукта такие же, как при приготовлении грудинки копчено-вареной, но для приготовления сыро-копченой грудинки копчение необходимо проводить густым дымом при 30–35 ˚С 14–18 часов непрерывно.

Ребра свиные копчено-вареные

С реберной части свиной туши удалить шкурку и подкожный жир. Наличие межреберного мяса необходимо.

Затем реберные пластины зачистить от бахромок и залить вскипяченным, профильтрованным и охлажденным рассолом, содержащим 15 % соли и 0,05 г селитры (можно без селитры), после чего поставить на 2–3 суток в холодильник при температуре 0–4 ˚С. Посоленные ребра вымыть теплой водой и подсушить в подвешенном состоянии 3–4 часа.

Ребра следует коптить в течение 3–4 часов при температуре 30–35 ˚С, после чего заложить ребра в емкость с кипящей водой и варить 20–30 минут при очень слабом кипении до готовности.

Мясо сырокопченое

Продукт изготавливают из свиных передних и задних окороков без ножек и шкурки с толщиной шпика не более 3 см.

Мясо отделить от костей одним куском, удаляя сухожилия и излишки шпика, и охладить, после чего натереть посолочной смесью, состоящей из соли и сахара из расчета: на 1 кг посолочной смеси 970 г соли и 30 г сахара. Окорок переложить в посолочную емкость, пересыпая оставшейся посолочной смесью в количестве 4 % к весу сырья. Солить окорок в течение 1–3 суток при температуре 4 ˚С, затем подпрессовать и залить новым рассолом, содержащим 12 % соли и 0,075 % селитры. Мясо оставить в рассоле на 10–15 суток, после чего извлечь из рассола и выложить на решетку или подвесить для подсушивания, стекания рассола и созревания на 2–3 суток. В это время окорок можно слегка подсолить.

По истечении этого времени мясо вымочить 2–3 часа, затем промыть теплой водой и зачистить, после чего коптить густым дымом при температуре 30–35 ˚С по 2–3 часа ежедневно в течение недели. Между периодами копчения мясо убирать в холодильник. Рекомендуется хранить сырокопченое мясо не более 2 месяцев при температуре 0–4 ˚С.

Балыковая колбаса

Свиной филей посолить как указано выше. Два посоленных филея плотно сложить вместе жировой поверхностью наружу и заложить в широкую кишечную оболочку, после чего плотно перевязать шпагатом через каждые 4–5 см. Оболочку в нескольких местах проколоть иглой и опустить батоны в кипящую воду на 1–2 минуты, затем 20–30 минут подсушить в подвешенном состоянии, после чего коптить густым дымом 10–12 часов при 30–35 ˚С. Копченые батоны обмыть теплой водой и проварить 1,5–2 часа при еле заметном кипении.

После завершения варки шпагат подтягивают, батоны помещают под пресс и охлаждают в этом виде в течение 10–12 часов при температуре не выше 10–12 ˚С.

Хранить балыковую колбасу рекомендуется в холодильнике не более 5 суток.

Конина варено-копченая

Для изготовления продукта используют верхний слой мышечной ткани тазобедренной части конской полтуши с подкожным жиром.

Придать срезанной мякоти (весом 5–8 кг и толщиной не более 10 см) полукруглую форму и заровнять края. Через выходящие на срезе крупные кровеносные сосуды шприцем ввести охлажденный солевой рассол, который приготовить из расчета: на 2 л воды – 270 г соли, 0,15 г селитры, 10 г сахара, и натереть мясо посолочной смесью, состоящей из 35 % соли, 5 % сахара (т. е. 350 г соли и 50 г сахара). Затем заложить сырье в емкость и сутки выдерживать в холодильнике. После чего залить оставшимся рассолом (50 % к весу мяса) и оставить на 4–5 суток при 0–6 ˚С. Просоленные куски конины извлечь из рассола, в течение 1,5–2 часов вымочить в холодной воде, промыть и разложить на решетке для стекания рассола и подсушивания. Спустя час мясо зачистить от бахромок, заровнять края и подвесить для копчения.

Коптить конину следует в два приема: сначала густым дымом при температуре 35–45 ˚С в течение 12–24 часов, после чего обязательно проварить при слабом кипении воды, рассчитав время, исходя из следующего: 50–55 минут на 1 кг веса. После чего мясо охладить на воздухе при температуре 0–4 ˚С.

Ветчинные свиные ножки и головы (щеки)

Эти деликатесные копченые изделия несложны в

приготовлении. Зачищенные и тщательно вымытые свиные ножки и головы в течение 6 дней выдерживать в 12 %-ном рассоле. Затем их следует просушить в подвешенном состоянии и коптить 30 минут дымом высокой температуры, после чего обтереть и сразу же проварить в течение 1,5 часов в слабокипящей воде.

Копченые свиные ножки в натуральном мясном студне

Сначала требуется посолить свиные ножки способом мокрого посола. После чего мясо с костей нужно срезать и плотно уложить в банки. Замочить желатин из расчета: на 1 л холодной воды – 50 г молотого желатина. Когда желатин набухнет, его следует подогреть в горячей водяной бане до полного растворения. Сварить натуральный мясной студень с добавлением поваренной соли, уксуса, сахара и белого вина. Банки заполнить мясом и залить жидким студнем, не доходя 2 см до краев горла банки. Банки укупорить и стерилизовать: пол-литровую банку – 2 часа 30 минут.

Копченые края

Края обмыть холодной водой, залить 10 %-м рассолом (на 1 л воды 100 г соли) и выдерживать в течение 2 дней, после чего просушить в подвешенном состоянии. Затем в продолжении 10–12 часов многократно коптить дымом с низкой температурой, делая небольшие перерывы. Сыро-копченые края являются отличной добавкой к густому супу.

Ветчина по-деревенски

Сразу после завершения копчения сырую ветчину (без шкуры) тщательно обмыть горячей водой, нарезать на куски и уложить в простерилизованные банки, после чего залить водой, не доходя 2 см до края горла, и закупорить.

Стерилизовать: пол-литровую банку – 120 минут.

Колбаса сырокопченая

Этим способом рекомендуется изготовлять колбасу в прохладное время года.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, натереть солью (на 4 кг говядины и 3 кг свинины – 400 г соли), выложить в

эмалированный бак и выдерживать в погребе в течение 5 суток. Затем мясо нарезать, пропустить через мясорубку, всыпать 20–25 г сахара (1 столовая ложка), 5 г душистого и черного перца, 5 г селитры и тщательно перемешать. После чего добавить измельченный шпик, еще раз перемешать, выложить пластом толщиной 8–10 см на эмалированный противень или в широкую низкую кастрюлю и поставить в холодное место на 3 суток.

Тонкие кишки хорошенько промыть и туго набить фаршем. Если в колбасе образуются пузыри, следует проколоть оболочку и спустить воздух. Колбаски туго перевязать упаковочным шпагатом или веревкой и в течение недели выдерживать на холоде, затем коптить.

Коптят колбасу холодным дымом в течение 2–3 суток при температуре 20 °С.

Охотничьи трофеи

Способы сохранения и консервирования мяса диких животных

Всем, кто увлекается охотой, нужно знать, как сохранить добытую дичь в свежем виде до приготовления в пищу или консервирования и уметь подготовить мясо для длительного хранения.

Первое и необходимое условие заключается в том, что добытое животное должно быть немедленно обескровлено. Для этого на горле делают глубокий надрез, рассекая крупные кровеносные сосуды, после чего приступают к освежеванию, но прежде чем приступить к разделке, необходимо помнить, что никогда туши не разделывают под дождем и не промывают.

Нельзя оставлять дичь невыпотрошенной больше, чем на 2 часа, даже на морозе, поскольку это не спасет мясо от порчи. Желательно как можно раньше снять шкуру и разделать тушу. Снимая шкуру, ее не отделяют от хребта до тех пор, пока не будут извлечены внутренности. Желудок, легкие, сердце и печень охлаждают в подвешенном состоянии.

Обескровленная и выпотрошенная туша при отрицательной температуре может сохраняться в течение трех суток, и столько же по времени можно хранить мясо в холодной проточной ключевой воде.

Разрубая тушу на куски, нужно знать, что мясо вокруг пулевого отверстия удаляют. Разрубать тушу всегда начинают с отделения головы и ног по суставам, затем разрубают тушу по средней линии позвоночника, после чего рубят на более мелкие куски и охлаждают их в подвешенном состоянии.

В сельских условиях мясо копытных, зайцев и медведей можно сохранять в свежем виде в неотапливаемом помещении в течение всего зимнего периода, при условии, что температура воздуха в хранилище не выше минус 8 °С.

Но чтобы сохранить мясо на более длительный срок при положительной температуре, его необходимо засолить, для чего приготавливают посолочную смесь: 3,7 кг соли, 30 г селитры калийной (KNO_3) или натриевой ($NaNO_3$) для сохранения цвета мяса, 10 г перца в зернах и 10–15 г лаврового листа на 50 кг мяса.

Затем приступают непосредственно к засолке. Тушу разрубают на куски, после чего мясо и края разрубов костей тщательно натирают посолочной смесью. Дно бочонка,

приготовленного для консервирования, ошпаривают крутым кипятком и посыпают слоем соли в 0,5 см. Мясо укладывают в бочонок подкожной стороной вниз, плотными рядами, утрамбовывая и пересыпая каждый ряд тонким слоем соли.

В течение 9-и дней будет происходить усадка мяса в бочонке, на 10-й день содержимое бочонка заливают тузлуком (2,9 кг соли на 10 л воды), так, чтобы все куски мяса были залиты соляным рассолом, после чего мясо в рассоле выдерживают в прохладном помещении в течение 3 недель, следя за возможной утечкой рассола. Если бочонок даст течь, щели необходимо будет законопатить, а рассол долить.

Солонина из мяса кабана

Куски мяса, вырезанные из тазобедренной части, натереть посолочной смесью из расчета: 50 г соли на 1 кг мяса. Соль смешать с небольшим количеством селитры, растолченными можжевеловыми ягодами, измельченным зубчиком чеснока и тщательно натереть полученной смесью куски мяса со всех сторон. Заложить мясо в посолочную емкость и выдерживать 3 недели в прохладном месте. Каждые 3–4 дня куски мяса следует перекладывать (верхние – вниз, нижние – вверх). По истечении времени посола рассол слить, а куски мяса залить чистой холодной водой и вымачивать 12 часов, после чего мясо обмыть теплой водой и просушить в подвешенном состоянии в сухом помещении на сквозняке.

Способы сохранения и консервирования мяса дикой птицы

Птицу, добытую на охоте, следует оправить и подвесить за голову до остывания, поэтому тушки птиц не кладут в охотничьи сумки, а подвешивают к ним.

Необходимо как можно раньше удалить из тушки с помощью пальца или деревянного крючка кишечник, очистить тушку от грязи и сора, стереть кровь. Ротовую и брюшную полость желательно присыпать солью, а затем наполнить ротовую полость веточками можжевельника, крапивы, полыни или дольками лука. После этого тушки нужно подвесить в прохладном, защищенном от мух месте, для чего обычно используют марлевый полог или окуривают тушки дымом костра. Лучше всего подвесить тушки на кусты можжевельника, где никогда не встречаются насекомые.

Предназначенную на хранение убитую птицу ни в коем случае нельзя промывать водой или оставлять под дождем.

Обработанная свежая дичь в зависимости от температурных условий может храниться от 2 дней до 2 недель, но необходимо учитывать, что лучше сохраняется дичь, битая наповал и не сильно разбитая дробью.

Для более длительного хранения дичь консервируют: замораживают, солят и коптят.

Дичь, предназначенную для замораживания, не ощипывают, а лишь удаляют с тушки грязь, стирают кровь, приглаживают перьевой покров, заправляют под крыло головку и вытягивают ножки. Затем замораживают в холодильной камере до твердого состояния. Замороженную птицу можно хранить в холодильнике в течение 1 месяца при температуре хранения минус 10–15 °С.

Дичь, предназначенную для посолки, после убоя сразу же ощипывают, затем осторожно опаливают, очищают от остатков пуха и потрошат. Тушку разделывают, отрезая голову, ножки и срезая заднепроходное отверстие, после чего промывают в холодной воде до полного смыва крови и отжимают.

Если вы решили законсервировать дичь методом сухой посолки, что применимо только ранней весной или поздней осенью, то готовят следующую смесь: на 1 кг мяса – 120 г соли, которую надо смешать с растертыми в ступке 6–8 можжевеловыми ягодами, некрупной долькой чеснока и 1/5 чайной ложки сахара. Полученной смесью натереть тушки изнутри и снаружи, после чего уложить их в бочонок, на дно которого предварительно насыпать соль слоем 0,5 см. Каждый ряд плотно уложенных тушек пересыпать слоем соли, смешанной с 10 г лаврового листа и 10 г черного перца горошком. Выдержав сутки, в бочонок кладут чистый деревянный кружок, на который укладывают камни (3 кг на 10 кг дичи). За 4 дня происходит усадка мяса, на 5-й день бочонок укупоривают.

Для более долгого хранения дичи применяют метод смешанной посолки. Этот метод отличается от предыдущего тем, что после сухой засолки и укупорки бочонка, выдержав 3 дня, на 4-й через отверстие в крышке заливают солевой раствор, наполняя бочонок доверху. Для приготовления солевого раствора необходимо растворить в воде при нагревании 2–2,5 кг соли на 10 л, вскипятить и охладить.

Перепела соленые

Для консервирования годятся только самые жирные, равномерно облитые салом, перепела. Тушки необходимо ощипать, аккуратно удалить пух, стараясь не разорвать кожу, опалить, избегая подпаливания, отрезать головки и лапки,

распластать вдоль хребтовой кости, не разрезая пополам. Затем тушки выпотрошить, тщательно промыть в холодной воде, чтобы убрать сгустки крови, и оставить на некоторое время для обсыхания. Когда тушки обсохнут, натереть их изнутри и снаружи смесью соли и селитры из расчета: на 400 г соли 20 г селитры, после чего подготовленные тушки плотно уложить в стеклянные банки до самого верха и выдержать 10–12 часов в прохладном месте. За это время тушки должны дать рассол и тогда их необходимо залить теплым растопленным сливочным маслом, а сверху слоем 1–1,5 см налить оливковое масло. Банку укупорить и хранить в холодном месте.

Консервированная дичь в желе

Дичь выпотрошить, тщательно промыть, нарезать кусочками и выложить в толстостенную кастрюлю или в утятницу. Из потрохов, голов и лап сварить бульон и залить этим бульоном нарезанное кусочками мясо. В бульон в процессе варки добавить 5–7 горошин черного перца, коренья сельдерея, петрушки и нарезанную морковь. Мясо варить почти до готовности, затем вынуть из бульона и переложить в банки. Бульон подсолить, влить в него разбухший желатин, слегка подогреть, процедить и горячим залить мясо в банках. Банки укупорить и стерилизовать: пол-литровые – 1 час, литровые – 1 час 35 минут.

Копчение дичи

Закоптить дичь можно горячим или холодным способом в специально оборудованных коптильнях. После горячего копчения дичь можно использовать в течение 40 дней, после холодного – 3 месяца.

Прежде чем приступить к копчению дичи, необходимо знать, что:

– слишком молодая дичь непригодна для копчения;

– нельзя использовать для посола части туши с кровоподтеками;

– для приготовления ветчины мясо убитой дичи необходимо выдержать 3–4 дня;

– при выполнении всех работ по свежеванию туши, разделке, засолке и копчению соблюдать правила гигиены;

– не нарушать концентрацию смеси соли с нитритами и продолжительность посола, рекомендованных в рецептуре;

– не рекомендуется коптить мясо барсука из-за опасности заражения трихинеллами.

Копчение крольчатины

Тушку выпотрошить, отделить ребра и разделать на 4 части: 2 лопаточные и 2 задние. В подвешенном состоянии проветривать на сквозняке в прохладном месте в течение 3–4 дней. Зимой время выдержки, без которой мясо после копчения получается жестким, следует увеличивать.

Приготовить рассол из расчета: на каждую тушку – 15 г соли, 10–12 г сахара, 45 г 30 %-го уксуса, 2 измельченных зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 4–5 сушеных можжевеловых ягод, 0,5 чайной ложки толченого имбиря. Рассол нагреть, не доводя до кипения, остудить до теплого и залить мясо целиком. Мясо в рассоле выдерживать двое суток, несколько раз меняя куски местами: верхние – вниз, нижние – вверх.

Мясо извлечь из рассола, на каждом куске сделать по 4–5 надрезов и вложить в них кубики шпика и кусочки зубчиков чеснока. Затем мясо отбить обухом топора, положив на деревянную доску и прикрыв сверху другой, добиваясь расплющивания суставов и крупных костей.

Отбитое мясо поместить в коптильню. Печку топить до тех пор, пока мясо не нагреется, после чего огонь уменьшить, заслонку топки приоткрыть, так как при копчении крольчатины не требуется большого дыма. В процессе обсыхания куски крольчатины следует периодически обмакивать в рассол. Время копчения 3–4 часа. Незадолго до окончания копчения желательно добавить в костер можжевеловые ветки, обладающие антимикробными свойствами.

Хранят копченую крольчатину в прохладном проветриваемом помещении.

Ветчина из мяса кабана

Приготовить следующий рассол: на 1 л воды – 120 г смеси соли с селитрой, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка кориандра, 2 чайные ложки ягод можжевельника, половина измельченного зубчика чеснока.

Рассол вскипятить, профильтровать, остудить и залить вырезанные из тазобедренной части кабана куски мяса. Мясо выдерживать в рассоле в течение 2 недель, после чего промыть чуть теплой водой и подвесить для просушивания и стекания рассола в хорошо проветриваемом помещении. Оставить на 2 дня. Обсушенные куски мяса коптить 8–10 раз при температуре 30–35 °С по 2–3 часа ежедневно в течение недели. Между периодами копчения мясо убирать в холодильник. В процессе каждого

копчения на опилки кладут горсть еловых игл или шишек.

Ветчина из мяса оленя

Технология посола мяса оленя аналогична приготовлению солонины из мяса кабана. Посолочную смесь приготовить из расчета: на 1 кг мяса – 50 г соли с нитритами, 1 чайная ложка сахара, 3–4 чайные ложки растолченных можжевеловых ягод, 3 чайные ложки измельченного чеснока. Просоленное и подсушенное в течение одного дня мясо оленя следует коптить не менее 10 раз при температуре 30–35 °С по 2–3 часа ежедневно в течение недели. Между периодами копчения мясо необходимо убирать в холодильник. Для копчения используют опилки дуба, на которые кладут маленькие веточки сосны.

Гуси копченые

Тушки ощипать, осторожно удаляя пух, выпотрошить, аккуратно опалить, не допуская подпаливания, распластать по хребтовой кости, хорошенько промыть в холодной воде, чтобы избавиться от сгустков крови, дать обсохнуть и натереть следующей смесью: на 1 кг мяса – 120 г соли, смешанной с растертыми в ступке 6–8 можжевеловыми ягодами, некрупной долькой чеснока и 1/5 чайной ложки сахара. Полученной смесью натереть тушки изнутри и снаружи, после чего уложить их в бочонок, на дно которого предварительно насыпать слой соли 0,5 см, пересыпая каждый ряд плотно уложенных тушек слоем соли, смешанной с 10 г лаврового листа и 10 г черного перца горошком. Выдержав сутки, в бочонок кладут чистый деревянный кружок, на который укладывают камни (3 кг на 10 кг дичи). На 5-й день после засолки половинки тушки, распластанной по хребтовой кости, извлечь из бочонка, дать стечь рассолу, завернуть в холщовую ткань и поместить в коптильню в подвешенном состоянии. Коптить гусей способом холодного копчения в течение 24–48 часов, при слабом тлении можжевельника.

Гусиная грудка копченая

Оригинальное по вкусу и простое в изготовлении блюдо – копченая гусиная грудка. Нужно аккуратно отделить мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости так, чтобы две половинки грудки еще соединялись кожей, после чего положить грудки в таз, залить 10 %-м рассолом и выдерживать 4 дня. После

извлечения из рассола обмыть грудки теплой водой и просушить в подвешенном состоянии. Просушенную грудку необходимо сложить так, чтобы обе половинки совпали. Открытый край плотно зашить шпагатом для вязки колбасных батонов и коптить дымом с низкой температурой 8–10 раз при температуре коптильного дыма 35–40 °С. В костер желательно добавить ягоды можжевельника.